

PROCESO GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO PLIEGO DE CONDICIONES SELECCIÓN ABREVIADA	Código. CT-FO-34		 Grupo Social y Empresarial de la Defensa	
		Versión No. 01			Página 1 de 126
		Fecha.	28		01

PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO

SELECCIÓN ABREVIADA SUBASTA INVERSA ELECTRONICA No. 014-001-2022

OBJETO: "SUMINISTRO DE CARNES FRIAS DE RES - CERDO Y EMBUTIDOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE"

PÁGINAS WEB: www.colombiacompra.gov.co, www.agencialogistica.gov.co

(FEBRERO/2022)

TABLA DE CONTENIDO

1. CAPITULO I INTRODUCCIÓN

2. CAPITULO II ASPECTOS GENERALES

- 2.1 Invitación a las veedurías ciudadanas
- 2.2 Compromiso anticorrupción
- 2.3 Costos derivados de participar en el Proceso de Contratación
- 2.4 Diligencia debida e información sobre el proceso de Selección Abreviada
- 2.5 Comunicaciones
- 2.6 Idioma
- 2.7 Definiciones
- 2.8 Proyecto Pliego de Condiciones
- 2.9 Convocatoria Limitada a Mipymes (No aplica para el presente proceso contractual)
- 2.10 Apertura del Proceso
- 2.11 Manifestación de Interés
- 2.12 Modificaciones y aclaraciones al contenido del Pliego de condiciones
- 2.13 Cierre del proceso y entrega de la propuesta
- 2.14 Expedición de Adendas en la Selección Abreviada

3. CAPITULO III DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR

- 3.1 Clasificación UNSPSC
- 3.2 Presupuesto Oficial
- 3.3 Forma de pago
- 3.4 Plazo de entrega
- 3.5 Lugar de entrega
- 3.6 Firma del Contrato
- 3.7 Liquidación del Contrato
- 3.8 Tratados o Acuerdos Internacionales

4. CAPITULO IV REQUISITOS HABILITANTES

4.1. CAPACIDAD JURÍDICA

- 4.1.1 Persona Jurídica Nacional de Naturaleza Privada
- 4.1.2 Personas Jurídicas Nacionales de Naturaleza Pública
- 4.1.3 Personas jurídicas públicas o privadas de origen extranjero
- 4.1.4 Personas naturales o con establecimiento de comercio



Grupo Social y Empresarial
de la Defensa

RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

“Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia”

- 4.1.5 Apoderado
- 4.1.6 Propuestas Conjuntas
- 4.1.7. Promesa de Sociedad Futura
- 4.1.8. Autorización para presentar propuesta y suscribir el contrato
- 4.1.9. Acreditación de requisitos conforme lo dispuesto en la ley 2046 de 2020 por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores agropecuarios

4.2 OTROS DOCUMENTOS JURÍDICOS HABILITANTES

- 4.2.1 Carta de Presentación de la Propuesta
- 4.2.2 Constancia de cumplimiento de aportes parafiscales
- 4.2.3 Certificado de Inscripción en el Registro Único de Proponentes (RUP) de la Cámara de Comercio.
- 4.2.4 Identificación Tributaria
- 4.2.5 Boletín de responsables fiscales de la Contraloría General de la República
- 4.2.6 Certificación de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación
- 4.3 Experiencia Habilitante
- 4.4. Acreditación de la experiencia en la modalidad de consorcio y/o unión temporal
- 4.5. Documentos de contenido técnico objeto de verificación que se deben allegar con la Oferta
- 4.6. Capacidad Financiera
 - 4.6.1. Proponentes nacionales y extranjeros con domicilio o sucursal en Colombia
 - 4.6.2. Proponente persona natural extranjera sin domicilio en el país o persona jurídica extranjera que no tenga establecida sucursal en Colombia- no obligado al RUP.
 - 4.6.3. Indicadores Financieros del Proponente
 - 4.6.3.1. Liquidez = Activo Corriente/Pasivo Corriente
 - 4.6.3.2. Nivel de Endeudamiento Total
 - 4.6.3.3. Razón de Cobertura de Intereses (Ratio)
- 4.7. Capacidad Organizacional
 - 4.7.1. Rentabilidad del Patrimonio (Roe)
 - 4.7.2. Rentabilidad del Activo (Roa)

5. CAPITULO VEVALUACIÓN DE LA OFERTA

- 5.1 Factor Económico
- 5.2 Puntaje para estimular la industria nacional
- 5.3 Factor técnico
 - 5.3.1 Cumplimiento Especificaciones Técnicas Mínimas Excluyentes
 - 5.3.2 Aspectos Técnicos Ponderables

6. CAPITULO VI OFERTA



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

- 6.1. Presentación
- 6.2. Retiro de la Oferta
- 6.3. Declaratoria de desierta
- 6.4. Criterio de Desempate
- 6.5. Cumplimiento Ley 361 de 1997
- 6.6. Cumplimiento ley 905 de 2004 (MIPYMES)
- 6.7. Devolución de garantías de seriedad y copia de las propuestas que no resulten adjudicatarias
- 6.8. Causales de Rechazo
- 6.9. Orden de elegibilidad
- 6.10. Adjudicación

7 CAPITULO VII RIESGOS Y GARANTÍAS

- 7.1 Tipificación, estimación, asignación de riesgos previsibles y Mecanismos de Cobertura
- 7.2 Garantía de seriedad de la oferta
 - 7.2.1 Validez de la oferta
 - 7.2.2 Alcance del amparo de la Garantía
- 7.3 Garantías contractuales

ANEXOS

- Anexo No. 1 Cronograma del Proceso
- Anexo No. 2 Obligaciones Contractuales
- Anexo No. 3 Minuta del Contrato

FORMULARIOS

- Formulario No.1 Carta de Presentación de la Propuesta.
- Formulario No.2 Formulario para acreditar capacidad financiera y organizacional.
- Formulario No.3 Compromiso Anticorrupción
- Formulario No.4 Datos básicos beneficiario cuenta SIIF
- Formulario No.5 Especificaciones Técnicas de Obligatorio Cumplimiento
- Formulario No.6 Pacto de confidencialidad
- Formulario No.7 Manifestación de Interés en Limitar el Proceso a Mipymes



Grupo Social y Empresarial
de la Defensa

RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

CAPITULO I INTRODUCCIÓN

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares pone a disposición de los interesados el Pliego de Condiciones Definitivo para la selección del contratista encargado de ejecutar el contrato, cuyo objeto es el "SUMINISTRO DE CARNES FRIAS DE RES - CERDO Y EMBUTIDOS PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE".

Los estudios y documentos previos, el proyecto de Pliego de Condiciones y el Pliego de Condiciones definitivo, así como cualquiera de sus anexos están a disposición del público en el Sistema Electrónico de Contratación Pública –SECOP– <http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica> y en la página web de la Entidad www.agencialogistica.gov.co.

El interesado en participar en el proceso podrá retirar las copias del pliego de condiciones de la siguiente manera:

- 1.- Previa consignación del valor de las copias del pliego en la cuenta bancaria del BBVA 31000490-8 y presentación del recibo de pago.
- 2.- Consultando el link del proceso y el archivo contentivo en el pliego de condiciones publicado en el portal de contratación o página Web de la entidad. En este evento, es de exclusiva responsabilidad del interesado verificar que la información adquirida a través del portal de contratación o página web de la entidad corresponda al proceso, no siendo de recibo reclamo alguno al respecto.

La selección del contratista se realiza a través del proceso de Selección Abreviada de Mayor cuantía, de conformidad a la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y demás normas concordantes.

CAPITULO II ASPECTOS GENERALES

2.1 INVITACIÓN A LAS VEEDURÍAS CIUDADANAS

En cumplimiento de lo dispuesto en el inciso 3 del artículo 66 de la Ley 80 de 1993 y conforme con lo dispuesto en la Ley 1150 de 2007, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, invita a todas las personas y organizaciones interesadas en hacer control social al presente Proceso de Contratación, en cualquiera de sus fases o etapas, a que presenten las recomendaciones que consideren convenientes, intervengan en las audiencias y a que consulten los documentos del proceso en el SECOP, y así acatar estrictamente el



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

cumplimiento de los principios de transparencia, economía, y responsabilidad de los postulados que rigen la función administrativa, que conlleven al éxito del proceso contractual.

2.2 COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

La propuesta debe estar acompañada del Compromiso Anticorrupción firmada por el proponente o por el Representante Legal o Apoderado, constituido en debida forma para el efecto con la correspondiente prueba de ello, el cual debe ser diligenciado según el **Formulario No. 3** de este pliego de condiciones.

2.3 COSTOS DERIVADOS DE PARTICIPAR EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

Cada proponente debe sufragar todos los costos, tanto directos como indirectos, relacionados con la preparación y presentación de su propuesta, por lo cual la Agencia Logística de las Fuerzas Militares no será responsable en ningún caso de dichos costos, cualquiera que sea el resultado del proceso de selección y contratación.

Los proponentes tienen la responsabilidad de determinar, evaluar y asumir los impuestos, tasas y contribuciones, así como los demás costos tributarios y de cualquier otra naturaleza que conlleve la celebración del contrato, según la asignación de costos prevista en el pliego de condiciones.

2.4. DILIGENCIA DEBIDA E INFORMACIÓN SOBRE EL PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA

Será responsabilidad del proponente conocer todas y cada una de las implicaciones para el ofrecimiento del objeto del presente proceso, y realizar todas las evaluaciones que sean necesarias para presentar su propuesta sobre la base de un examen cuidadoso de las características del negocio.

Por la sola presentación de la propuesta se considera que el proponente ha realizado el examen completo de todos los aspectos que inciden y determinan la presentación de la misma.

La exactitud, confiabilidad o integridad de la información que tenga a bien consultar el proponente se encuentra bajo su propia responsabilidad, e igualmente la interpretación que haga de la información que obtenga a partir de las declaraciones realizadas durante el transcurso de cualquier audiencia, visita o reunión.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, no entregará para los fines de presentación y preparación de propuesta para el presente proceso, material, documentación o manuales de ninguna naturaleza asociados a las descripciones y especificaciones técnicas de los elementos que se van a adquirir, excepto la información suministrada en el pliego de condiciones. En consecuencia, es responsabilidad del proponente, al asumir los deberes de garantía asociados con el suministro de los bienes y/o servicios que se solicitan a través de la presente selección abreviada, conocer plenamente las condiciones técnicas de los bienes



y/o servicios a suministrar, sin perjuicio de la facultad que asiste a los interesados de solicitar por escrito información puntual que le permita precisar los aspectos que puedan incidir en la formulación de su propuesta.

La consulta por cualquier persona, o de cualquier información contenida en este documento o proporcionada en conjunto con el mismo o comunicada posteriormente a cualquier persona, ya sea en forma verbal o escrita, con respecto a una operación propuesta que involucra a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares no podrá ni debe considerarse como una asesoría en materia de inversiones, legal, tributaria, fiscal o de otra naturaleza, por parte de los funcionarios, asesores, consultores externos o representantes de estos.

Se recomienda al proponente, que obtenga asesoría independiente en materia financiera, legal, fiscal, tributaria, técnica, económica y de cualquier otra naturaleza que consideren necesaria para la presentación de una propuesta. El proponente debe informarse sobre los requisitos legales aplicables en la jurisdicción del presente proceso de selección, es decir, la legislación vigente en la República de Colombia y del contrato que se celebrará como consecuencia de la misma.

En el evento que el proponente no haya obtenido toda la información que pueda influir en la determinación de su oferta, no lo eximirá de la obligación de asumir las responsabilidades que le correspondan, ni le dará derecho a reclamaciones, reembolsos, ajustes de ninguna naturaleza o reconocimientos adicionales por parte del contratante, en el caso de que cualquiera de dichas omisiones deriven en posteriores sobrecostos para el contratista.

Como consecuencia de lo anterior, el proponente, al elaborar su propuesta, debe tener en cuenta que el cálculo de los costos y gastos, cualesquiera que ellos sean, se deben basar estrictamente en sus propios estudios técnicos y en sus propias estimaciones.

2.5 COMUNICACIONES

Los proponentes deben enviar su correspondencia en original dirigida a:

Señores:

AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

Regional Suroccidente

Cra 92 2C-35 Barrio Meléndez

Tel: 602 3335252

Cali (Valle del Cauca) – Colombia

Correo electrónico: rsuroccidente@agencialogistica.gov.co

Se entiende para todos los efectos del proceso que su única correspondencia oficial y por tanto susceptible de controversia, es la generada y remitida por la Agencia Logística – (Regional)



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252

Línea Gratuita Nacional 018000 126537

www.agencialogistica.gov.co

“Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia”

2.6 IDIOMA

La propuesta debe ser presentada por escrito, en idioma castellano, junto con todos los documentos que la acompañan y deberá ser entregada dentro del plazo de la presente selección abreviada.

2.7 DEFINICIONES

Las expresiones utilizadas en el presente documento con mayúscula inicial deben ser entendidas con el significado que a continuación se indica. Los términos definidos son usados en singular y en plural de acuerdo como lo requiera el contexto en el cual son utilizados. Otros términos utilizados con mayúscula inicial deben ser entendidos de acuerdo con la definición contenida en el Decreto 1082 de 2015.

Los términos no definidos a continuación deben entenderse de acuerdo con su significado natural y obvio.

DEFINICIONES	
ADENDAS	Es el documento por medio del cual la Entidad Estatal modifica los pliegos de condiciones.
ADJUDICACIÓN	Es la decisión final de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, expedida por medio de un acto administrativo, que determina el adjudicatario del presente Proceso de Contratación.
CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS	Es el sistema de codificación de las Naciones Unidas para estandarizar productos y servicios, conocido por las siglas UNSPSC.
CONTRATISTA	Es el Proponente que resulte adjudicatario y suscriba el Contrato objeto del presente Proceso de Selección.
CONTRATO	Es el negocio jurídico que se suscribirá entre la Agencia Logística de las Fuerzas Militares y el adjudicatario, por medio del cual se imponen a las partes obligaciones recíprocas y se conceden derechos correlativos que instrumentan la relación contractual que se busca establecer a través del presente Proceso de Contratación.
CRONOGRAMA	Es el documento en el cual la Entidad Estatal establece las fechas, horas y plazos para las actividades propias del Proceso de Contratación y el lugar en el que estas deben llevarse a cabo.
DOCUMENTOS DEL PROCESO	Son: (a) los estudios y documentos previos; (b) el aviso de convocatoria; (c) los pliegos de condiciones o la invitación; (d) las Adendas; (e) la oferta; (f) el informe de evaluación; (g) el contrato; y cualquier otro documento expedido por la Entidad Estatal durante el Proceso de Contratación.



Regional Suroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

“Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia”

MIPYME	Es la micro, pequeña y mediana empresa medida de acuerdo con la ley vigente aplicable.
OFERTA	Es la propuesta presentada a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares por los interesados en ser el contratista del Proceso de Selección objeto del presente Pliego de Condiciones.
PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES	Es el plan general de compras al que se refiere el artículo 74 de la Ley 1474 de 2011 y el plan de compras al que se refiere la Ley Anual de Presupuesto. Es un instrumento de planeación contractual que las Entidades Estatales deben diligenciar, publicar y actualizar en los términos del presente decreto.
PLIEGO DE CONDICIONES	Es el conjunto de normas que rigen el proceso de selección y el futuro Contrato, en los que se señalan las condiciones objetivas, plazos y procedimientos dentro de los cuales los Proponentes deben formular su oferta para participar en el Proceso de Selección del contratista y tener la posibilidad de obtener la calidad de adjudicatario del presente Proceso.
PRIMER ORDEN DE ELEGIBILIDAD	Es la posición que ocupa el Proponente que, una vez habilitado, obtiene el puntaje más alto luego de efectuarse la evaluación prevista en el presente Pliego de Condiciones.
PROCESO DE CONTRATACIÓN	Es el conjunto de actos y actividades, y su secuencia, adelantadas por la Entidad Estatal desde la planeación hasta el vencimiento de las garantías de calidad, estabilidad y mantenimiento, o las condiciones de disposición final o recuperación ambiental de las obras o bienes o el vencimiento del plazo, lo que ocurra más tarde.
PROPONENTE	Es la persona natural o jurídica o el grupo de personas jurídicas y/o naturales, nacionales o extranjeras, asociadas entre sí mediante las figuras de consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura que presenta una Oferta para participar en el Proceso de Contratación.
RIESGO	Es un evento que puede generar efectos adversos y de distinta magnitud en el logro de los objetivos del Proceso de Contratación o en la ejecución de un Contrato
RUP	Es el registro único de proponentes que llevan las cámaras de comercio y en el cual los interesados en participar en Procesos de Contratación deben estar inscritos.
SMMLV	Es el salario mínimo mensual legal vigente.
TRM	Tasa de cambio representativa del mercado spot de dólares de los Estados Unidos de América certificada por la Superintendencia Financiera de Colombia para una fecha determinada publicada en la página web



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
 Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

“Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia”

Relativo a las **compras públicas de alimentos agropecuarios** se establecen las siguientes definiciones para dar claridad a los futuros oferentes:

a) Esquemas Asociativos de pequeños productores. Son aquellas personas jurídicas u organizaciones de derecho privado, en las que los pequeños productores vinculados pretenden la mutua colaboración para el desarrollo de las actividades agropecuarias, agroindustriales, piscícolas y pesqueras que conforman su objeto, y pueden adoptar la forma de asociaciones agropecuarias y campesinas, y formas asociativas solidarias.

b) Insumo. Se refiere a las materias primas de origen agropecuario utilizadas para las preparaciones de productos agropecuarios procesados, destinados a los programas institucionales de servicios de alimentación y/o adquisición, suministro o entrega de alimentos en cualquiera de sus modalidades de atención.

c) Productos agropecuarios. Son aquellos productos cosechados, recolectados, seleccionados, lavados e incluso empacados, y aquellos que por sus características naturales conservan sus calidades aptas para la comercialización y el consumo durante un plazo inferior a 30 días, o que precisan condiciones de temperatura regulada, de comercialización y de transporte o que no son perecederos; así como aquellos cuya transformación alimenticia de diferentes niveles de complejidad que utilizan como insumo principal bienes agrícolas o pecuarios en fresco de origen nacional, entre los que se incluyen los productos que han sido objeto de procesos de post cosecha, como pelado, picado, despulpado o congelado, entre otros.

d) Productor agropecuario nacional. Es la persona cuyo sistema de producción se encuentra ubicado en el territorio nacional.

e) Programas institucionales de servicios de alimentación. Son aquellos que se realizan con cargo a los recursos propios o cofinanciados por fuentes de recursos provenientes de cualquier sistema presupuestal de las entidades públicas descentralizadas del orden nacional o territorial, y que se dirigen a atender la demanda de alimentos, bien sea por su misionalidad y/o la necesidad funcional de las entidades.

f) Organizaciones de productores agropecuarios. Es la persona jurídica de derecho privado, constituida por quienes adelantan una actividad agrícola, pecuaria, forestal, piscícola o acuícola o por quienes representen actividades agroindustriales o de productores rurales que, a través del trabajo colectivo, la cohesión social y la integración, buscan aumentar la productividad y la sostenibilidad de las actividades agropecuarias que realizan, con el objeto de defender o representar los intereses comunes de sus asociados y contribuir al desarrollo del sector rural nacional.

g) Organizaciones de Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria. Se consideran organizaciones de agricultura campesina, familiar y comunitaria aquellas que cumplan con los dos criterios que: por lo menos el 70% de los integrantes de la organización son productores de la Agricultura Campesina Familiar y Comunitaria, y la mayoría (por lo menos



la mitad más uno) de los integrantes de los órganos directivos de la organización son productores de la Agricultura Campesina Familiar y Comunitaria.

2.8. PROYECTO PLIEGO CONDICIONES

El proyecto de pliego de condiciones se podrá consultar en el portal único de contratación www.contratos.gov.co y página web de la entidad: www.agencialogistica.gov.co desde la fecha establecida en el cronograma del Proceso"

2.9. CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYMES - NO APLICA PARA EL PRESENTE PROCESO CONTRACTUAL

De conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 en su artículo No 2.2.1.2.4.2.2. por la cuantía del proceso que se está desarrollando no es susceptible de ser limitado a MIPYMES, ya que para la fecha actual la cuantía del mismo es menor a US\$125.000 dólares liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

Se hace la respectiva aclaración que a la fecha no se ha publicado por la citada entidad la respectiva cuantía o umbral para la limitación a MIPYMES.

De acuerdo con el artículo 2.2.1.2.4.2.3 del Decreto 1082 de 26 de mayo de 2015 la entidad realizará convocatoria limitada a MIPYME nacional domiciliada en el Departamento del Valle del Cauca, lugar donde se va a ejecutar el contrato. La MIPYME debe acreditar su domicilio con el registro mercantil o el certificado de Existencia y Representación Legal de la empresa.

De conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015, las MIPYMES, deben presentar a más tardar en la fecha establecida en el Anexo 1 "Datos del proceso" la manifestación de interés de limitar el proceso a mipymes debe ser realizado a través de la plataforma SECOP 2:

1. Certificación del contador o revisor fiscal, según sea el caso, en la cual se señale la condición de MIPYME, y su tamaño empresarial (micro o pequeña o mediana empresa).
2. Certificado de Cámara de Comercio si se trata de persona Jurídica o Registro Mercantil para el caso de las personas naturales con establecimiento de comercio. Si tiene esta obligación de acuerdo con el artículo 19 del Código de Comercio o Fotocopia de la cédula de ciudadanía, si es persona natural sin establecimiento de comercio o por la autoridad que sea competente para acreditar su antigüedad, con el fin de acreditar mínimo un año de existencia.

De no haberse recibido al menos tres (3) manifestaciones de interés de micros, pequeñas o medianas empresas, cumpliendo con los requisitos establecidos, se adelantará la convocatoria de forma pública



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

2.10. APERTURA DEL PROCESO

La presente selección abreviada se abrirá en el lugar y fecha señalados en el Anexo 1 "Cronograma del Proceso".

2.11 MANIFESTACION DE INTERÉS EN PARTICIPAR NO APLICA PARA EL PRESENTE PROCESO CONTRACTUAL

Las personas naturales, jurídicas, Consorcios o Uniones Temporales que pretendan participar en el proceso, manifestaran su interés dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la apertura del mismo, con el fin de conformar una lista de posibles oferentes.

Dicha manifestación se hará mediante la plataforma SECOP II, Para manifestar interés, vaya a la línea de tiempo y haga clic en "Manifestar interés". El cronómetro en cuenta regresiva del área de trabajo le indica el tiempo que queda para que se venza el plazo de manifestación de interés. Cuando llegue a cero usted no podrá manifestar interés al Proceso de Contratación. Cuando llegue a cero, usted ya no podrá manifestar interés.

La no manifestación del interés en participar, por parte del (s) interesado (s) dentro del término establecido en el presente numeral, acarreará la no recepción de la oferta por parte de la entidad en el día y hora establecido para el cierre del proceso, toda vez que la misma es requisito habilitante para la presentación de las ofertas, tal como lo señala el numeral 1 del artículo 2.2.1.2.1.2.20 del Decreto 1082 de 2015.

En el evento de presentarse el interés a participar por parte de una persona natural o jurídica, esta podrá llegar al cierre del proceso de contratación en unión temporal o consorcio, siempre y cuando se encuentre la manifestación de intereses a través de la plataforma SECOP II, como lo establece la plataforma transaccional, de alguno de los integrantes del mismo.

2.12. MODIFICACIONES Y ACLARACIONES AL CONTENIDO DEL PLIEGO DE CONDICIONES

Las solicitudes de aclaraciones y/o modificaciones deben ser radicadas a través del portal SECOP II, y la entidad brindará las respuestas respectivas a través de la misma plataforma.

Las consultas, preguntas y las correspondientes respuestas formarán parte de los documentos del proceso, las cuales tendrán únicamente valor interpretativo.

La consulta y la respuesta a las observaciones formuladas por el (s) proponente(s), no producirán efecto suspensivo sobre el plazo de presentación de la propuesta.

Las consultas, preguntas y las correspondientes respuestas formarán parte de los documentos del proceso, las cuales tendrán únicamente valor interpretativo.



Grupo Social y Empresarial
de la Defensa

Regional Suroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

2.13. CIERRE DEL PROCESO Y ENTREGA DE LA PROPUESTA

El plazo para el recibo de propuesta es aquel comprendido entre la fecha señalada para la publicación de las manifestaciones y fecha y hora establecida para la presentación de ofertas (cierre), señalado en el Anexo 1 “Cronograma del Proceso” del presente pliego y en el formulario “Condiciones” de la plataforma transaccional. Adicionalmente en dicho anexo se indica la presentación de la propuesta es a través de la plataforma SECOP II.

En ningún caso la Agencia Logística de las Fuerzas Militares se hará responsable de la mora en la presentación de alguna oferta por dificultades al ingreso a la plataforma de SECOP II, por lo que resulta de exclusiva responsabilidad de los proponentes, tomar las medidas necesarias para la presentación de la misma.

2.14. EXPEDICION DE ADENDAS EN LA SELECCIÓN ABREVIADA

Cuando la Agencia Logística de las Fuerzas Militares lo estime conveniente, o por solicitud de los interesados, se podrá prorrogar el plazo comprendido entre la apertura y el cierre de la selección abreviada, antes de su vencimiento. La petición de prórroga se elevará ante el Ordenador del Gasto que aparece en el anexo 1 “Cronograma del Proceso”, con una antelación mínima de tres (3) días hábiles a la diligencia de cierre, con el fin de comunicar la decisión sobre la misma a los demás interesados.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cuando lo considere o a petición de los interesados en participar, podrá modificar el pliego de condiciones, mediante **ADENDAS NUMERADAS**, tal como lo establece el artículo 2.2.1.1.2.2.1 del Decreto 1082 de 2015, que formarán parte del mismo y serán de obligatorio análisis para la preparación de la propuesta. Este documento debe ser consultado a través de las páginas Web: www.colombiacompra.gov.co, www.agencialogistica.gov.co. En todo caso se podrán expedir adendas a más tardar el día hábil anterior al vencimiento del plazo para presentar ofertas.

CAPITULO III DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR

3.1. CLASIFICACIÓN UNSPSC

El objeto del Contrato está codificado en el clasificador de bienes y servicios UNSPSC como se indica en la siguiente Tabla:

Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto	Nombre
E	50	11	20	00	CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

“Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia”

3.2 PRESUPUESTO OFICIAL

El valor del presupuesto oficial del presente proceso es por la suma de **NOVECIENTOS NOVENTA MILLONES DE PESOS MCTE. (\$ 990.000.000) INCLUIDO IVA.**

Este presupuesto está respaldado con Certificado de disponibilidad presupuestal **No. 3122 del 26 de Enero de 2022**

3.3 FORMA DE PAGO:

El valor del contrato que llegare a suscribirse se cancelará mediante pagos parciales así:

Dentro de los cuarenta y cinco (45) días siguientes a la facturación mediante traslado electrónico de fondos, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar y radicación de los siguientes documentos:

- a) Ingreso de los productos en el sistema SAP - MIGO.
- b) Certificación de recibido a satisfacción del objeto del contrato, suscrita por el Supervisor del contrato.
- c) Acta de recibo a entera satisfacción del objeto contractual, debidamente firmada por el Supervisor del contrato y el delegado del CONTRATISTA, donde constará la conformidad con las condiciones en las que se hace la entrega, la fecha en la que se recibe y el valor de los servicios recibidos. Factura de venta especificando el valor unitario y total.
- d) Certificado de afiliación y planilla de pago al Sistema de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión y Riesgos Laborales), y certificado de aportes parafiscales de estar obligado a ello, y en caso contrario acreditar su exención (De conformidad con las leyes 789 de 2002 y 828 de 2003). En el evento de ser pensionada se requerirá el pago al Adres y ARL, según lo establecido en el Decreto Ley 862 del 26 de abril 2013.
- e) Factura de venta que contenga lo estipulado en el artículo 617, modificado por los artículos 40 de la de la Ley 223 de 1995 y artículo 64 Ley 788 de 2002 del Estatuto Tributario. El contratista deberá aportar factura electrónica conforme a la directiva presidencial No.09 del 17 de septiembre del 2020 al correo: facturasuroccidente@agencialogistica.gov.co.
- f) Informe de supervisión.
- g) A partir del segundo pago anexar estado de cuentas del mes inmediatamente anterior
- h) Contratista deberá entregar copia de la certificación Bancaria no mayor a 90 días, para efectos de giro electrónico, la cual deberá entregarse en cada pago, y el cual contenga:
 - Nombre o Razón Social
 - Numero de Nit.
 - Entidad Financiera
 - Número de cuenta
 - Clase de cuenta (Ahorros o corriente)

Todos los pagos estarán sujetos al Programa Anual Mensualizado de Caja PAC y al cumplimiento de los procedimientos presupuestales, así:



Grupo Social y Empresarial
de la Defensa

RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

“Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia”

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – DIRECCIÓN DEL TESORO NACIONAL, cancelará los valores debidos dentro de los cuarenta y cinco (45) días siguientes al recibo de la facturación de los bienes recibidos, el valor pactado en el presente contrato será cancelado en pagos parciales según PAC, de acuerdo a la facturación presentada.

Nota 1: Para los pagos, el contratista deberá presentar la factura en original o documento equivalente a factura de venta, de conformidad con el artículo 617 del Estatuto Tributario, así:

- Estar denominada expresamente como factura de venta. (Régimen simplificado o régimen común.)
- Apellidos y nombre del adquirente de los servicios.
- Llevar un número que corresponda a un sistema de numeración consecutiva de facturas de venta.
- Fecha de su expedición.
- Descripción específica o genérica de los servicios prestados.
- Valor total de la operación.
- El nombre del impresor de la factura.
- Indicar la calidad de retenedor del impuesto sobre las ventas.

Al momento de la expedición de la factura los requisitos de las literales a), b), d) y h), deberán estar previamente impresos a través de medios litográficos, tipográficos o de técnicas industriales de carácter similar. Cuando el contribuyente utilice un sistema de facturación por computador o máquinas registradoras, con la impresión efectuada por tales medios se entienden cumplidos los requisitos de impresión previa. El sistema de facturación deberá numerar en forma consecutiva las facturas y se deberán proveer los medios necesarios para su verificación y auditoría.

Nota 2: Las facturas que se presente ante la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente con ocasión de la ejecución del contrato, **NO SE PODRÁN ENDOSAR**, La Vigencia de la Resolución de Facturación son de dos (02) años.

Nota 3: El pago respectivo se hará con **SUJECCIÓN AL PAC:** De conformidad con la Ley 80 de 1993, la ley Orgánica del Presupuesto y sus reglamentos, las sumas que LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar están sujetas a las apropiaciones presupuestales y a la situación de fondos del Programa Anual de Caja (PAC).

Nota 4: Todos Los precios unitarios de los ítems de la propuesta económica que sean ofertados, deberán ser aproximados al entero, por tal motivo todas las operaciones aritméticas que de allí se generen no podrán llevar centavos, ya que de acuerdo a la circular número 027 ALDG-ALDFN-260 del 23 de Noviembre de 2015 no se podrá tramitar facturación con centavos a partir de enero de 2016, por lo tanto en caso de llegarse a presentar esta situación el oferente deberá realizar los ajustes y aproximar al entero para poder realizar la adjudicación



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

“Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia”

Nota 5: RETENCIONES Y/O CONTRIBUCIONES: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente efectuará sobre cada factura las retenciones que por Ley esté autorizada a realizar, y las deducciones y/o descuentos a que haya lugar.

Nota 6: El proveedor debe aportar cada mes actualizada la certificación bancaria, certificación de aportes y Planilla de aportes a la seguridad social.

Nota 7: El contratista deberá aportar factura electrónica conforme a la directiva presidencial No.09 del 17 de septiembre del 2020 al correo: facturasuroccidente@agencialogistica.gov.co.

Nota 8: El contratista debe aportar mensualmente el estado de cuenta actualizado.

Nota 9: El contratista deberá dar cumplimiento a las instrucciones emitidas mediante **Circular Externa No.01 del 09 de marzo de 2021 expedida por el Ministerio de Hacienda** – Sistema Integrado de Información Financiera SIIF Nación, por el cual establece el trámite para la Recepción de Facturas Electrónicas de Venta, Notas Débito y Notas Crédito; El cual aplica de forma obligatoria a partir del 01 de abril de 2021 para todas las Entidades que hacen parte del Presupuesto General de la Nación (PGN), de conformidad con lo establecido en la Directiva Presidencial 09 de septiembre del 2020

A cierre de cada mes, los proveedores o contratistas deberán enviar por el medio más expedito y con destino al Área de Tesorería de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Sur Occidente, certificación actualizada de la deuda que el contratante tenga con el proveedor o contratista (Circularización de deuda), so pena de la retención en el pago de la misma.

3.4 PLAZO DE EJECUCION: El plazo de ejecución es hasta 31 de diciembre de 2022 o hasta agotar presupuesto.

3.5 LUGAR DE EJECUCION

De conformidad con lo establecido por la Regional Suroccidente, el lugar de entrega será:

BRIGADA 3	DIRECCIÓN	CIUDAD / DEPARTAMENTO
COMEDOR DE TROPA BATALLÓN DE SERVICIOS N°.3 POLICARPA SALAVARRIETA	BATALLÓN DE SERVICIOS N°.3 POLICARPA SALAVARRIETA	CALI / VALLE DEL CAUCA
COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN DE INGENIEROS N°.3 AGUSTÍN CODAZZI	BATALLÓN DE INGENIEROS N°.3 AGUSTÍN CODAZZI	PALMIRA / VALLE
COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN DE ARTILLERÍA N°.3 BATALLA DE PALACE	BATALLÓN DE ARTILLERÍA N°.3 BATALLA DE PALACE	BUGA / VALLE
COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN DE INFANTERÍA N°.23 VENCEDORES	BATALLÓN DE INFANTERÍA N°.23 VENCEDORES	CARTAGO / VALLE



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

“Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia”

COMEDOR DE TROPA DEL BITER BR-3	BATALLÓN BITER N° 3	ZARZAL / VALLE
COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN ALTA MONTAÑA N° 3 DR. RODRIGO LLOREDA CAICEDO	BATALLÓN ALTA MONTAÑA N° 3 DR. RODRIGO LLOREDA CAICEDO	FELIDIA / VALLE
BRIGADA 8	DIRECCIÓN	CIUDAD / DEPARTAMENTO
COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN DE SERVICIOS N° 8 CACIQUE CALARCÁ	BATALLÓN DE SERVICIOS N° 8 CACIQUE CALARCÁ	ARMENIA / QUINDÍO
COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN DE INGENIEROS N° 8 FRANCISCO JAVIER CISNEROS	BATALLÓN DE INGENIEROS N° 8 FRANCISCO JAVIER CISNEROS	PUEBLO TAPAO / QUINDÍO
COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN SAN MATEO	BATALLÓN SAN MATEO	PEREIRA / RISARALDA
COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN AYACUCHO	BATALLÓN AYACUCHO	MANIZALES / CALDAS
COMEDOR DE TROPA DEL BATALLÓN DE ALTA MONTAÑA N° 5 BAMUR	BATALLÓN DE ALTA MONTAÑA N° 5 BAMUR	GÉNOVA / QUINDÍO
BRIGADA 23	DIRECCIÓN	CIUDAD / DEPARTAMENTO
BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS PARA EL COMBATE N° 23 "GENERAL RAMÓN ESPINA	BASER 23	PASTO / NARIÑO
BATALLÓN DE RE INSTRUCCIÓN Y ENTRENAMIENTO NO 23	BITER 23 CHAPALITO	PASTO / NARIÑO
GRUPO MECANIZADO CABAL	GMCAB	IPIALES / NARIÑO
BRIGADA 29	DIRECCIÓN	CIUDAD
COMEDOR AGLO A.S.P. N° 29	BATALLÓN A.S.P.C N° 29	POPAYÁN / CAUCA

NOTA 1. Los suministros semanales y mensuales estimadas para este proceso de selección, fueron establecidas de acuerdo al análisis del suministro de este producto realizado por la Regional, no obstante, teniendo en cuenta la movilidad dinámica de las fuerzas militares esta periodicidad de entregas puede variar por encima o por debajo de la media estimada.

NOTA 2: Las entregas se harán de LUNES A DOMINGO conforme a las necesidades de la entidad. El personal y vehículos dispuestos para la entrega de los suministros deberán cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para la entrega a cada Unidad Militar relacionada en el cuadro anterior. Una vez se haga la solicitud de pedido el tiempo de entrega no podrá ser superior a 24 horas.

NOTAS GENERALES A LOS LUGARES DE EJECUCIÓN.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares de común acuerdo con el adjudicatario(s) del presente proceso de selección, en caso de ser necesaria, podrá incluir más lugares de entrega, previo requerimiento por parte de la entidad.

Nota 3: La Agencia Logística regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas periódicas a los centros de producción y almacenamiento, para hacer un mejor seguimiento al proveedor y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes cumpliendo con los objetivos de calidad establecidos, esto, lo podrá realizar en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.



Regional Suroccidente Carrera 92 A # 2C - 35, Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252

Línea Gratuita Nacional 018000 126537

www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

Nota 4: En el evento que se requieran bienes, obras y/o servicios que no estén incluidos en el cuadro de relación de productos y precios, el supervisor podrá requerir al contratista el suministro de los mismos, para lo cual, el contratista deberá presentar cotización y el supervisor verificara que el valor se encuentre dentro de los precios de mercado de la región, mediante mínimo dos cotizaciones adicionales de firmas que suministren y/o presten el servicio objeto del contrato, una vez verificado que los precios cotizados se encuentran dentro de los precios de mercado y cuyo precio no superara el precio promedio del estudio de mercado efectuado; la entidad procederá a solicitar la prestación del servicio y/o suministro de los bienes obras y/o servicios requeridos previo modificación del contrato

3.6 FIRMA DEL CONTRATO

El plazo y sitio para la suscripción del contrato resultante del presente proceso de selección abreviada, será el fijado en el Anexo 1 "Datos del Proceso".

Si por algún motivo no se pudiere firmar el contrato dentro del periodo de validez de la propuesta, el proponente seleccionado tendrá la obligación de anexar el certificado de modificación de la póliza de seriedad que amplíe su vigencia, por un término igual a la mitad del inicialmente fijado.

3.7 LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO.

La liquidación del contrato se efectuará dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la expiración del término previsto para la ejecución del contrato.

3.8 TRATADOS O ACUERDOS INTERNACIONALES

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015 se verificó si la presente contratación se encuentra cobijada por un Acuerdo o tratado internacional de acuerdo con la información suministrada en el portal web de Colombia Compra.

TRATADO	BIENES O SERVICIOS	CUANTIA	APLICA	NO APLICA
G3- MEXICO	BIENES/SERVICIOS	\$ 146.992.000		X
	CONSTRUCCIÓN	\$ 19.108.843.000		X
COMUNIDAD ANDINA : PERU- ECUADOR- BOLIVIA	TRATO NACIONAL (SERVICIOS)	N/A		X
TLC COLOMBIA - CHILE	BIENES/SERVICIOS	\$ 616.448.000		X
	CONSTRUCCIÓN	\$14.010.191.000		X
TLC AELC- EFTA: LIECHTENSTEIN-	BIENES/SERVICIOS	\$ 616.448.000		X
	CONSTRUCCIÓN	\$14.010.191.000		X



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

SUIZA				
TLC TRIANGULO NORTE:				X
SALVADOR	MERCANCIAS	N/A		X
HONDURAS	MERCANCIAS Y CONSTRUCCIÓN			X
GUATEMALA				X
TLC CANADA	MERCANCIAS/ SERVICIOS	\$714.000.000		X
	CONSTRUCCION	\$14.396.882.000		X
TLC ESTADOS UNIDOS	BIENES/ SERVICIOS	\$457.683.000		X
	CONSTRUCCION	\$ 14.645.862.000		X
TLC UNIÓN EUROPEA	BIENES/ SERVICIOS	\$560.408.000		X
	CONSTRUCCION	14.010.191.000		X

CAPITULO IV REQUISITOS HABILITANTES

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares debe verificar con el Registro Único de Proponentes el cumplimiento de los requisitos habilitantes. Esta verificación se hará de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 y el Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en Procesos de Contratación expedido por Colombia Compra Eficiente.

De conformidad con el numeral 6.1 del artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, ***solo en aquellos casos en que por las características del objeto a contratar se requiera la verificación de requisitos del proponente adicionales a los contenidos en el RUP***, la Entidad Estatal puede hacer tal verificación en forma directa.

4.1 CAPACIDAD JURÍDICA

En el presente proceso de contratación pueden participar personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras; consorcios, uniones temporales o promesas de sociedad futura, cuyo objeto social esté relacionado con el objeto del contrato a celebrarse.

La Agencia Logística también revisará que los proponentes no se encuentren en causales de inhabilidad, incompatibilidad o conflictos de interés para celebrar o ejecutar el contrato. Para ello, revisará el boletín de responsables fiscales, el certificado de antecedentes disciplinarios, el certificado de antecedentes judiciales y el RUP para verificar que no haya sanciones inscritas.

Las personas jurídicas extranjeras deben acreditar su existencia y representación legal con el documento idóneo expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio, en el



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35, Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

“Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia”

cual conste su existencia, fecha de constitución, objeto, duración, nombre representante legal, o nombre de la persona que tenga la capacidad de comprometerla jurídicamente, y sus facultades, señalando expresamente que el representante no tiene limitaciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, o aportando la autorización o documento correspondiente del órgano directo que lo faculta.

4.1.1 PERSONA JURÍDICA NACIONAL DE NATURALEZA PRIVADA

Para los efectos previstos en este numeral se consideran personas privadas de origen nacional las sociedades que hayan sido constituidas de acuerdo con la legislación nacional y que tengan su domicilio principal en Colombia.

Con el fin de presentar propuesta en el presente proceso, debe acreditar las siguientes condiciones:

- Su existencia y representación legal, a efectos de lo cual debe presentar el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio con fecha de expedición igual o inferior a los treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de la presentación de la propuesta, en el que conste su existencia, objeto y vigencia, y el nombre del representante legal de la sociedad o de la persona o personas que tengan la capacidad para comprometerla jurídicamente y sus facultades, y en el cual se señale expresamente que el representante no tiene limitaciones para presentar la propuesta, suscribir el contrato y comprometer a la entidad a través de su propuesta.
- Un término mínimo remanente de duración de la sociedad, de un (1) año, contado a partir del vencimiento de la vigencia del contrato.
- La suficiencia de la capacidad del representante legal para la suscripción del contrato ofrecido. Cuando el representante legal tenga limitaciones estatutarias, se debe presentar adicionalmente copia del acta en la que conste la decisión del órgano social correspondiente que autorice al representante legal para la presentación de la propuesta, la suscripción del contrato y para actuar en los demás actos requeridos para la contratación en el caso de resultar adjudicatario.
- Que su objeto social se encuentra directamente relacionado con el objeto del contrato, de manera que le permita a la persona jurídica la celebración y ejecución del contrato ofrecido, teniendo en cuenta a estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.
- Que se encuentre libre de gravámenes o limitaciones de orden legal tal y como sería los procesos de reestructuración, embargos por cualquier índole.
- Ha de contar con un revisor fiscal, y en su defecto certificación que no está obligado a constituirlo.



Regional Suroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

4.1.2 PERSONAS JURÍDICAS NACIONALES DE NATURALEZA PÚBLICA

Para los efectos previstos en este numeral se consideran personas jurídicas nacionales de naturaleza pública aquellas sociedades que hayan sido constituidas por disposición legal o reglamentaria, de acuerdo con la legislación nacional y que tengan su domicilio principal en Colombia.

Para efectos de presentar propuesta en el presente proceso, debe acreditar las siguientes condiciones:

- Su existencia y representación legal, salvo que dicha existencia y representación se derive de la Constitución o la Ley. Para el efecto, deben mencionarse los documentos y actos administrativos de creación. En todo caso, debe mencionarse el documento mediante el cual se dio la autorización para la presentación de la oferta y la posterior suscripción del contrato, impartida por el órgano competente, sin perjuicio de lo cual, será responsabilidad de la persona jurídica correspondiente, asegurarse de haber cumplido con todos los requisitos presupuestales y administrativos necesarios para obligarse y para poder ejecutar adecuada y oportunamente las obligaciones que contrae mediante la presentación de la propuesta.
- Que el ente público tiene capacidad legal para la celebración, ejecución y liquidación del contrato.
- La suficiencia de la capacidad legal del representante legal para la presentación de la propuesta y para la suscripción del contrato, teniendo en cuenta para estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

4.1.3. PERSONAS JURÍDICAS PÚBLICAS O PRIVADAS DE ORIGEN EXTRANJERO

Para los efectos previstos en este numeral se consideran personas jurídicas públicas o privadas de origen extranjero las sociedades que no hayan sido constituidas de acuerdo con la legislación nacional, sea que tengan o no domicilio en Colombia a través de sucursales.

Las propuestas de personas jurídicas de origen extranjero se someterán en todo caso a la legislación colombiana, sin perjuicio de lo cual, para su participación debe cumplir con las siguientes condiciones:

- Su existencia y representación legal, a efectos de lo cual debe presentar un documento expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio, con fecha de expedición igual o inferior a tres (3) meses anteriores a la fecha de la presentación de la propuesta, en el que conste su existencia, fecha de constitución, objeto y vigencia, y el nombre del representante legal de la sociedad o de la persona o personas que tengan la capacidad para comprometerla jurídicamente y sus facultades, y en el cual se señale expresamente que el representante no tiene limitaciones para presentar la propuesta, suscribir el contrato y comprometer a la entidad a través de su propuesta.



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

- Para las personas jurídicas de origen extranjero sin sucursal en Colombia, deberán presentar el certificado de existencia y representación legal en las condiciones señaladas en este numeral, en donde conste la capacidad jurídica y las condiciones de experiencia, capacidad financiera y de organización.
- Un término mínimo remanente de duración de la sociedad, de un (1) año, contado a partir del vencimiento del plazo máximo para la entrega de los bienes y/o servicios o de la vigencia del contrato.
- La suficiencia de la capacidad del representante legal para la suscripción del contrato ofrecido. Cuando el representante legal tenga limitaciones estatutarias, se debe presentar adicionalmente copia del acta en la que conste la decisión del órgano social correspondiente que autorice al representante legal para la presentación de la propuesta, la suscripción del contrato y para actuar en los demás actos requeridos para la contratación en el caso de resultar adjudicatario.
- Que su objeto social se encuentra directamente relacionado con el objeto del contrato, de manera que le permita a la persona jurídica la celebración y ejecución del contrato ofrecido, teniendo en cuenta a estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.
- En todos los casos, debe cumplirse todos y cada uno de los requisitos legales exigidos para la validez y oponibilidad en Colombia de documentos expedidos en el exterior con el propósito de que puedan obrar como prueba conforme a lo dispuesto en las normas vigentes.

4.1.4 PERSONAS NATURALES O CON ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO

Si el proponente es persona natural deberá anexar los siguientes documentos básicos:

- Fotocopia de la cédula de ciudadanía, si la propuesta es presentada por persona natural sin establecimiento de comercio.
- En caso que cuente con establecimiento de comercio además deberá adjuntar Certificado de Inscripción en el Registro Mercantil, si tiene esta obligación de acuerdo con el artículo 19 del Código de Comercio.

Nota: Cuando se trate de personas naturales extranjeras sin domicilio en el país, deberán aportar el documento que acredite la inscripción correspondiente en el país donde tienen su domicilio principal.

4.1.5 APODERADO

Si la propuesta se presenta por intermedio de apoderado, éste debe encontrarse debidamente facultado a través del respectivo poder que así lo acredite.



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

“Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia”

Las personas jurídicas extranjeras sin domicilio en Colombia deben acreditar en el país un apoderado domiciliado en Colombia, debidamente facultado para presentar la propuesta, participar y comprometer a su representado en las diferentes instancias del presente proceso de selección, suscribir los documentos y declaraciones que se requieran así como el contrato ofrecido, suministrar la información que le sea solicitada, y demás actos necesarios de acuerdo con el presente pliego de condiciones, así como para representarla judicial o extrajudicialmente.

Dicho apoderado podrá ser el mismo apoderado único para el caso de personas extranjeras que participen en consorcio o unión temporal, y en tal caso bastará para todos los efectos, la presentación del poder común otorgado por todos los participantes del consorcio o unión temporal.

El poder que otorga las facultades, en caso de ser expedido en el exterior, debe cumplir todos y cada uno de los requisitos legales exigidos para la validez y oponibilidad en Colombia de documentos expedidos en el exterior con el propósito que puedan obrar como prueba conforme a lo dispuesto en los artículos 251 Código General del proceso y demás normas vigentes.

4.1.6 PROPUESTAS CONJUNTAS

Proponentes Plurales

Se entenderá por propuesta conjunta, una propuesta presentada en consorcio o unión temporal.

En tal caso se tendrá como proponente, para todos los efectos, el grupo conformado por la pluralidad de personas, y no las personas que lo conforman individualmente consideradas.

Podrán participar consorcios y uniones temporales, para lo cual se debe cumplir los siguientes requisitos:

- La existencia del consorcio o de la unión temporal, y específicamente la circunstancia de tratarse de uno u otro, lo cual debe declararse de manera expresa en el acuerdo de asociación correspondiente, señalando las reglas básicas que regulan las relaciones entre ellos, los términos, actividades, condiciones y participación porcentual de los miembros del consorcio o la unión temporal en la propuesta y en la ejecución de las obligaciones atribuidas al contratista por el contrato ofrecido.
- Se debe dentro del acto de constitución, sea consorcio o unión temporal efectuar una descripción de las actividades que ha de desarrollar o ejecutar cada uno de sus integrantes respecto al objeto mismo y en relación directa con el porcentaje de participación que les asiste dentro del contrato de asociación.
- La existencia, representación, capacidad legal y capacidad jurídica de las personas jurídicas consorciadas o asociadas en unión temporal o consorcio, y la capacidad de sus



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

representantes para la constitución del consorcio o unión temporal, así como de la propuesta para la presentación, celebración, ejecución y liquidación del contrato.

- Que cada una de las personas jurídicas integrantes del consorcio o unión temporal tengan un término mínimo de duración de un (1) año, contado a partir del vencimiento del plazo máximo para la entrega de los bienes y/o servicios o de la vigencia del contrato.
- La designación de un representante que debe estar facultado para actuar en nombre y representación del Consorcio o Unión Temporal. Igualmente debe designar un suplente que lo reemplace en los casos de ausencia temporal o definitiva.
- Los requisitos relacionados con la existencia, representación legal y duración de los consorcios o uniones temporales, debe acreditarse mediante la presentación del documento consorcial o de constitución de la unión temporal en el que se consignent los acuerdos y la información requerida.
- No se encuentre incurso en las causales de inhabilidad o incompatibilidad fijadas por la Constitución y la Ley, el proponente, alguno de los miembros del consorcio o Unión temporal o el representante legal.
- No se encuentre incurso en algunas de las causales de disolución o liquidación de sociedades el PROPONENTE o alguno de los miembros del consorcio o Unión temporal o el representante legal.
- Los requisitos relacionados con la existencia, representación y capacidad jurídica de cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, respecto de las personas jurídicas o naturales que se asocien en consorcio o en unión temporal para la presentación de la propuesta, debe acreditarse conforme se indica en los numerales respectivos del presente pliego de condiciones.
- En todos los casos de propuestas presentadas por dos o más personas naturales y/o jurídicas, en las que no se exprese de manera clara y explícita la clase de asociación que se constituye (consorcio o unión temporal), se presumirá la intención de concurrir al proceso de selección en consorcio, con los efectos y consecuencias que dicha forma de asociación conlleve para los proponentes, de acuerdo con lo previsto en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

4.1.7. PROMESA DE SOCIEDAD FUTURA

Las personas que participen bajo la modalidad de Promesa de Sociedad Futura deben presentar a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares uno de los originales de una promesa escrita de contrato de sociedad con el lleno de los requisitos establecidos en el artículo 119 del Código de Comercio, en la cual debe consignarse, entre otros, lo siguiente:

- La promesa irrevocable de constituir e inscribir ante el registro mercantil, con arreglo a la ley colombiana, una sociedad colombiana dentro de los tres (3) días hábiles posteriores a la fecha de notificación del acto de Adjudicación.
- Que se trata de una sociedad constituida con el único objeto de celebrar y ejecutar el Contrato.
- Que su objeto social coincida con el objeto de la presente contratación.
- Que la responsabilidad y sus efectos respecto de los firmantes de la promesa y de los



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

socios o accionistas, una vez se constituya, se rige por las disposiciones previstas para los consorcios, tal como lo dispone el parágrafo tercero del artículo 7 de la Ley 80 de 1993; Las estipulaciones mínimas legales del contrato de sociedad que se promete constituir; La manifestación expresa de cada uno de los promitentes responderán solidariamente con los demás promitentes y con la sociedad por los perjuicios causados a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, derivados del incumplimiento de la obligación de suscribir el contrato de sociedad prometido en los mismos términos consignados en el contrato de promesa presentado y por las obligaciones que se deriven de las Propuestas y del Contrato.

- La inclusión en los estatutos de una cláusula del contrato de sociedad que se promete celebrar según la cual aquellos accionistas que hayan aportado su capacidad financiera para acreditar el cumplimiento de los requisitos financieros o hayan aportado su experiencia para acreditar el cumplimiento de los requisitos técnicos y de experiencia, no podrán ceder su participación accionaria en la sociedad prometida sino únicamente mediante autorización previa y expresa de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, en los términos del Contrato.
- La duración del mismo no podrá ser inferior a la del plazo de ejecución del contrato y cinco (5) años más.
- Que el único condicionamiento que existe para la constitución de la sociedad prometida es la Adjudicación.
- La participación que cada uno de los promitentes tendrá en el capital suscrito de la sociedad prometida y el monto del mismo y la declaración de que ninguno de los promitentes se encuentra inhabilitado o tiene incompatibilidades para contratar con la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.

Los integrantes asociados bajo la modalidad de Promesa de Sociedad Futura deben suscribir la escritura pública de constitución de la sociedad prometida y tenerla debidamente inscrita ante el registro mercantil, en los mismos términos y condiciones pactados en la promesa, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación del acto de Adjudicación. Vencido este plazo sin que se hubiera otorgado y registrado la escritura, se considerará que no existe interés para suscribir el Contrato y se hará efectiva la Garantía de Seriedad presentada en la oferta.

4.1.8 AUTORIZACIÓN PARA PRESENTAR PROPUESTA Y SUSCRIBIR EL CONTRATO

Si el representante legal del proponente o de algunos de los integrantes de un Consorcio o Unión Temporal requiere autorización de sus órganos de dirección para presentar oferta y para suscribir el contrato, debe anexar los documentos que acrediten dicha autorización.

En caso que el valor de la propuesta supere el monto de la autorización prevista en los estatutos para que el representante legal pueda presentar propuesta o contratar, debe anexarse el respectivo documento donde previamente a la presentación de la propuesta se le faculte contratar, mínimo, por el valor propuesto.



Regional Suroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

4.1.9 ACREDITACION DE REQUISITOS CONFORME LO DISPUESTO EN LA LEY 2046 DE 2020 POR LA CUAL SE ESTABLECEN MECANISMOS PARA PROMOVER LA PARTICIPACION DE PEQUEÑOS PRODUCTORES AGROPECUARIOS

En cumplimiento de lo dispuesto por la ley 2046 de 2020 y el Decreto 248 de 2021, el evento de que el proponente pretenda contratar vinculando pequeños productores o en su defecto el oferente acredite la calidad de productor agropecuario deberá aportar la siguiente documentación:

- ✓ **CLASIFICACIÓN EN EL RUT (Registro Único Tributario):** El oferente que tenga la calidad de pequeño productor y/o productor de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones, deberá acreditar esta condición a través del Registro Único Tributario - RUT, en el que se evidencie el registro de las actividades contempladas en la Sección A de agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca de la Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU), excepto las actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería.
- ✓ **REGISTRO GENERAL DE PEQUEÑOS PRODUCTORES Y PRODUCTORES DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA INDIVIDUALES Y/O ORGANIZACIONES:** El oferente deberá crear un Registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria individuales y/o de organizaciones ante las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces.
- ✓ **PROMESA CONTRATO DE PROVEEDURIA:** El oferente deberá allegar la copia de la promesa de contrato celebrado con los pequeños productores y tener como mínimo el siguiente contenido: identificación del productor y del oferente, producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso), de compra del proponente al productor, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de la compra de productos agropecuarios. (Aplica cuando el oferente es un tercero).
- ✓ **CONTRATO DE ARRENDAMIENTO:** Para acreditar la calidad de productor agropecuario local/ nacional, el oferente deberá allegar contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios.

4.2. OTROS DOCUMENTOS JURÍDICOS HABILITANTES

4.2.1 CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

La carta de presentación de la propuesta se diligenciará conforme al modelo contenido en el **Formulario No. 1** “Carta de Presentación de la Propuesta” y será firmada por el proponente, representante legal o su apoderado, si a ello hubiere lugar. Si la propuesta es presentada por una unión temporal o consorcio, debe venir suscrita por el representante debidamente facultado en los términos de Ley.



Regional Suroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

“Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia”

4.2.2. CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE APORTES PARAFISCALES.

Para dar cumplimiento a lo previsto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, el oferente, debe probar el cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y las de carácter parafiscal, para lo cual las personas jurídicas lo harán mediante certificación expedida por el revisor fiscal o en su defecto por el representante legal y las personas naturales mediante declaración juramentada.

4.2.3. CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES (RUP), DE LA CÁMARA DE COMERCIO.

El proponente y todos los miembros del consorcio o unión temporal deben presentar la inscripción en el Registro Único de Proponentes expedido por la respectiva cámara de comercio en Colombia, el cual debe encontrarse vigente y en firme para la vigencia 2021 y/o 2022 en el evento en que se haya efectuado la renovación.

4.2.4. IDENTIFICACIÓN TRIBUTARIA

El oferente nacional debe indicar su identificación tributaria e información sobre el régimen de impuestos al que pertenece, para lo cual aportará con la oferta copia del Registro Único Tributario (RUT), las personas jurídicas y/o naturales integrantes de un consorcio o unión temporal deben acreditar individualmente éste requisito, cuando intervengan como responsables del impuesto sobre las ventas, por realizar directamente la prestación de servicios gravados con dicho impuesto, lo anterior de conformidad con el artículo 368 del Estatuto Tributario en concordancia con artículo 66 de la Ley 488 de 1998 que adicionó el artículo 437 del mismo Estatuto.

4.2.5. BOLETÍN DE RESPONSABLES FISCALES DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, de conformidad con lo previsto en la Ley, verificará a través del Comité Jurídico Evaluador, los antecedentes fiscales de cada uno de los proponentes en el respectivo Boletín que expide la Contraloría General de la República.

4.2.6. CERTIFICACIÓN DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS EXPEDIDO POR LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN

De conformidad con la Ley 1238 de 2008, la entidad verificará a través de la página web de la Procuraduría General de la Nación, los antecedentes disciplinarios de cada uno de los proponentes.



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

4.3 EXPERIENCIA

La experiencia habilitante del proponente debe ser acreditada con los contratos ejecutados que su objeto haya tenido relación directa con el código para Clasificador de Bienes y Servicios hasta el tercer nivel, que se relacionan a continuación:

Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto	Nombre
E	50	11	20	00	CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS

La experiencia del proponente debe ser acreditada con los siguientes documentos:

1. Para el caso de contratos ejecutados con el sector público, se debe anexar certificado del Registro Único de Proponentes (RUP) vigente y en firme para el año 2021 y/o 2022 en el evento de que haya efectuado renovación, en el cual se encuentre reportado la ejecución de contratos cuyo objeto y cuantía tenga relación con el objeto y el presupuesto del presente proceso contractual. El oferente podrá anexar copia del contrato y/o acta de liquidación en la cual se contenga como mínimo la siguiente información:

- Objeto del contrato.
- Valor.
- Nombre o razón social del contratista
- Nombre o razón social del contratante
- Fecha de iniciación y terminación del contrato.

2. Para efectos del sector privado, en cumplimiento del Parágrafo 5 del Artículo 5 de la Ley 1882 de 2018, el proponente podrá acreditar la experiencia adquirida a través de la ejecución de contratos con particulares, por lo cual aportará copia del respectivo contrato y copia de factura(s) cambiaria(s) de compraventa donde conste el recibido a satisfacción por parte del contratante, y copia de la Resolución de la Facturación de la DIAN. Para el caso de facturas estas deberán estar aceptadas de conformidad con el art. artículo 773 del Decreto 410 de 1971, Código de Comercio.

Los documentos referenciados para acreditar la experiencia, deben contener lo siguiente:

La experiencia se acreditará con las copias de los contratos y/o facturas cuyo sumatorio total sea igual o superior el presupuesto del proceso.

Que la experiencia se haya adquirido en contratos ejecutados cuyo objeto se enmarque en bienes IGUALES O SIMILARES al objeto establecido en la convocatoria.

Únicamente se podrá acreditar la experiencia requerida cuando el proponente haya desarrollado de manera directa las actividades que constituyen tal experiencia para el



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

presente proceso de selección. O de acuerdo a su porcentaje de participación en el consorcio o unión temporal.

Entiéndase por SIMILAR que los productos estén contemplados dentro del tercer nivel del clasificador de bienes y servicios señalado en la presente convocatoria.

EXPERIENCIA ESPECÍFICA: El proponente debe acreditar experiencia específica para el grupo en el que desee ofertar de la siguiente forma:

1. Para el caso de contratos ejecutados con el **sector público**, se debe anexar certificado del Registro Único de Proponentes (RUP) vigente y en firme para el año 2021 y/o 2022 en el evento en que se haya efectuado la renovación, en el cual se encuentre reportado la ejecución de contratos cuyo objeto y cuantía tenga relación con el objeto y el presupuesto del presente proceso contractual. El oferente debe anexar copia del contrato y/o acta de liquidación en la cual contenga como mínimo la siguiente información.

- a. Objeto del Contrato.
- b. Valor.
- c. Nombre o razón social del contratista.
- d. Nombre o razón social del contratante.
- e. Fecha de iniciación y terminación del contrato.

2. Para efectos del sector privado, en cumplimiento del Parágrafo 5 del Artículo 5 de la Ley 1882 de 2018, el proponente podrá acreditar la experiencia adquirida a través de la ejecución de contratos con particulares, por lo cual aportará copia del respectivo contrato y copia de factura(s) cambiaria(s) de compraventa donde conste el recibido a satisfacción por parte del contratante, y copia de la Resolución de la Facturación de la DIAN. Para el caso de facturas estas deberán estar aceptadas de conformidad con el artículo 733 del Decreto 410 de 1971, Código de Comercio.

Los documentos referenciados para acreditar la experiencia, deben contener lo siguiente:

- La experiencia se acreditará con las copias de los contratos y/o facturas cuyo sumatorio total sea igual o superior al presupuesto del proceso.
- Que la experiencia se haya adquirido en contratos ejecutados cuyo objeto se enmarque en bienes IGUALES O SIMILARES al objeto establecido en la convocatoria.
- Que el objeto de los contratos ejecutados se enmarque en el requerido por la entidad.

Únicamente se podrá acreditar la experiencia requerida cuando el proponente haya desarrollado de manera directa las actividades que constituyen tal experiencia para el presente proceso de selección. O de acuerdo a su porcentaje de participación en el consorcio o unión temporal

ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA EN LA MODALIDAD DE CONSORCIO Y/O UNIÓN TEMPORAL:



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

Si el proponente se presenta en Unión Temporal o Consorcio o promesa de sociedad futura se tendrá en cuenta la sumatoria de la experiencia.

JUSTIFICACION: Experiencia: Este requisito permite verificar la idoneidad del contratista y su capacidad para proveer bienes y/o servicios descritos en el proceso contractual, para tal efecto se tendrá en cuenta como parámetro de evaluación mínimo el 100% de la cuantía del presupuesto y su objeto.

4.5. DOCUMENTOS DE CONTENIDO TÉCNICO OBJETO DE VERIFICACIÓN QUE SE DEBEN ALLEGAR CON LA OFERTA.

Los requerimientos técnicos son factor excluyente, el no ofrecimiento y/o Incumplimiento de cualquier característica descrita dará lugar al rechazo de la oferta. Estos requerimientos serán evaluados por el comité técnico evaluador como CUMPLE / NO CUMPLE, para lo cual se debe suscribir y cumplir con lo establecido en el FORMULARIO 5.

4.6 CAPACIDAD FINANCIERA

Los siguientes documentos serán objeto de verificación de cumplimiento considerándose requisitos habilitantes para poder participar y/o seguir dentro del presente proceso de selección:

❑ Formato de Información de Proveedores o Contratista Sistema de Información Integral Financiera “SIIF”, acuerdo Formulario No.4.

❑ Fotocopia del Registro Único Tributario (RUT) en el que se indique el Régimen Tributario al que corresponde.

❑ CERTIFICACIÓN BANCARIA NO MAYOR A 30 DÍAS CALENDARIOS que contenga: número de cuenta, NIT, banco, sucursal, código del banco, código de la sucursal y beneficiario.

❑ Registro único proponente RUP

NOTA: Los documentos se deben presentar sin tachaduras borrones, raspaduras o enmiendas, que hagan dudar de las condiciones de la oferta, especialmente en precios, plazo y fecha, debidamente foliados y con índice de contenido.

4.6.1 PROPONENTES NACIONALES Y EXTRANJEROS CON DOMICILIO O SUCURSAL EN COLOMBIA:

- a. Para el caso de los proponentes nacionales, trátase de personas naturales, jurídicas, consorcios o uniones temporales, el cálculo de los indicadores financieros y capacidad organizacional serán tomadas de las cifras a 31 de diciembre de 2021 y/ 2022 en el evento de que haya efectuado renovación, reportadas en el certificado del Registro Único de Proponentes, vigente y en firme.
- b. Cuando se trate de personas natural o jurídicas extranjeras con domicilio o sucursal en Colombia, el cálculo de los indicadores financieros y capacidad organizacional de las



Grupo Nacional y Empresarial
de la Defensa

RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252

Línea Gratuita Nacional 018000 126537

www.agencialogistica.gov.co

“Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia”

cifras contenidas en el Certificado del Registro Único de Proponentes vigente y en firme, con la información de la Capacidad Organizacional del año 2021 y los Estados Financieros de la vigencia 2021 y/o 2022 en el evento de que haya efectuado renovación, lo anterior de acuerdo al cierre fiscal en cada país de origen.

- c. Para el caso de las personas naturales o jurídicas nuevas o persona natural que no tenga antigüedad suficiente para tener estados financieros a 31 de diciembre de 2021 y/o 2022 en el evento de que haya efectuado renovación, el Registro Único de Proponentes vigente y en firme, debe contener los estados financieros de corte trimestral, suscritos por el representante legal y el auditor o contador o estados financieros de apertura.

4.6.2 PROPONENTE PERSONA NATURAL EXTRANJERA SIN DOMICILIO EN EL PAÍS O PERSONA JURÍDICA EXTRANJERA QUE NO TENGA ESTABLECIDA SUCURSAL EN COLOMBIA- NO OBLIGADO AL RUP, deberá allegar la siguiente documentación:

El Balance General de acuerdo al cierre o corte fiscal del país de origen y de conformidad con los estatutos o las normas de la respectiva sociedad. Los estados financieros requeridos deben ser firmados por el representante legal y/o contador y acompañados del respectivo dictamen.

Acompañados de la copia de la tarjeta profesional del Contador y Revisor Fiscal cuando la ley lo exija, así como la certificación sobre su vigencia expedida por la Junta Central de Contadores, para el contador colombiano, la cual no debe tener fecha de expedición anterior a tres (3) meses a la fecha de presentación de la oferta.

En el evento que los Estados Financieros no estén avalados por un Contador Público Colombiano, se debe presentar Certificación de Auditoría Externa del país del proponente.

El balance general debe venir discriminado de la siguiente manera:

ACTIVOS: Corriente, no corriente y total

PASIVOS: Corriente, no corriente, total y

PATRIMONIO

Los Estados Financieros deben venir consularizados y visados por el Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia, acompañados de traducción simple al castellano, re-expresados a pesos colombianos, a la tasa de cambio de la fecha de cierre fiscal del país de origen (indicando la tasa de conversión).

Las disposiciones del pliego de condiciones en cuanto a proponentes extranjeros se refieren, regirán sin perjuicio de lo pactado en tratados o convenios internacionales. Cuando el proponente extranjero sin domicilio o sucursal en Colombia provenga de un país que hace parte de la "Convención sobre la abolición de requisitos de legalización para documentos públicos extranjeros", no se requiere de la consularización a que se refiere el párrafo anterior, sino que será suficiente que los documentos se adicionen con el certificado de "apostilla" por parte de la autoridad competente del país donde se origina el documento.



Regional Suroccidente Carrera 92 A # 2C - 35, Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252

Línea Gratuita Nacional 018000 126537

www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

Para efectos de la consularización y el apostille antes referidos, aplica lo dispuesto en el acápite **APODERADO** del pliego de condiciones.

En el evento de que cualquiera de estos requerimientos no sea aplicable en el país del domicilio del oferente extranjero, el representante legal o el apoderado en Colombia, debe hacerlo constar mediante documento suscrito.

El dictamen a los estados financieros será analizado y verificado, así:

- Dictamen limpio: Se aceptan
- Dictamen con salvedades que no tengan relación directa o incidencia, respecto de la propuesta presentada: Se aceptan.
- Dictamen negativo: No se aceptan.
- Abstención de dictamen: No se aceptan

Para efectos de la evaluación de los Indicadores Financieros deberá anexar el Formulario No. 8, discriminando los indicadores.

4.6.3. INDICADORES FINANCIEROS DEL PROPONENTE

El proponente debe cumplir con los siguientes indicadores:

4.6.3.1 LIQUIDEZ = ACTIVO CORRIENTE/PASIVO CORRIENTE

INDICADOR	INDICE REQUERIDO
LIQUIDEZ	Mayor o igual al ($\geq$) 1%

4.6.3.2 NIVEL DE ENDEUDAMIENTO TOTAL: (ET)

ET = (PASIVO TOTAL / ACTIVO TOTAL) %

INDICADOR	INDICE REQUERIDO
ENDEUDAMIENTO	Igual o menor ($\leq$) al 75%

4.6.3.3 RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES (RATIO): UTILIDAD OPERACIONAL /GASTOS DE INTERÉS

INDICADOR	INDICE REQUERIDO
RAZON DE COBERTURA DE INTERESES	Mayor o igual ($\geq$) 0.5 VEZ

4.7. CAPACIDAD ORGANIZACIONAL



Grupo Social y Empresarial
de la Defensa

RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252

Línea Gratuita Nacional 018000 126537

www.agencialogistica.gov.co

“Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia”

El proponente debe cumplir con los siguientes indicadores:

4.7.1 RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO (ROE): UTILIDAD OPERACIONAL/PATRIMONIO

INDICADOR	INDICE REQUERIDO
RENTABILIDAD SOBRE EL PATRIMONIO	Mayor o igual ($\geq$) 1%

4.7.2 RENTABILIDAD DEL ACTIVO (ROA): UTILIDAD OPERACIONAL/ACTIVO TOTAL

INDICADOR	INDICE REQUERIDO
RENTABILIDAD SOBRE ACTIVOS	Mayor o igual ($\geq$) 1%

NOTAS GENERALES

NOTA 1. Cuando el proponente sea un gobierno extranjero o alguna entidad estatal extranjera del orden nacional, no requerirá acreditar la capacidad financiera, siempre y cuando se anexe una carta emitida por el representante legal, bajo la gravedad de juramento, en la cual conste que no está obligado por ley a presentar los documentos financieros requeridos en el pliego de condiciones.

NOTA 2: En caso de Uniones Temporales o Consorcios los indicadores financieros se calcularán con base en la sumatoria de acuerdo al porcentaje de participación de cada uno de los integrantes.

Los indicadores se calculan de cada uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, posteriormente se procede a la multiplicación de acuerdo al porcentaje de participación y por último se realiza la sumatoria.

NOTA 3: En caso de personas naturales o jurídicas Nacionales o Extranjeros con domicilio o sucursal en Colombia los indicadores financieros y Capacidad Organizacional, se tomará el reportado en el RUP vigente y en firme y los extranjeros sin domicilio con el formulario No. 2 Indicadores Financieros de 2021 y/o 2022.

NOTA 4: Los Oferentes cuyos gastos de intereses sean cero (0), no podrán calcular el indicador de razón de cobertura de intereses. En este caso el Oferente cumple el indicador, salvo que su utilidad operacional sea negativa, caso en el cual no cumple con el indicador de razón de cobertura de intereses.

NOTA 5: Cuando en desarrollo de la verificación financiera requiera verificar información adicional del proponente, podrá solicitarse los documentos que se consideren necesarios para el esclarecimiento de la información, tales como Estados Financieros de años anteriores, anexos específicos o cualquier otro soporte. Así mismo, requerir las aclaraciones



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

que se consideren necesarias, siempre que con ello no se violen los principios de igualdad y transparencia de la contratación, sin que las aclaraciones o documentos que el proponente allegue a solicitud de la Agencia Logística de Las Fuerzas Militares puedan modificar, adicionar o complementar la propuesta.

NOTA 6: Todos Los precios unitarios de los ítems de la propuesta económica que sean ofertados, deberán ser aproximados al entero, por tal motivo todas las operaciones aritméticas que de allí se generen no podrán llevar centavos, ya que de acuerdo a la circular número 027 ALDG-ALDFN-260 del 23 de Noviembre de 2015 no se podrá tramitar facturación con centavos a partir de enero de 2016, en caso de presentarse la situación el comité financiero evaluador deberá realizar los ajustes y aproximaciones al entero antes de la adjudicación del contrato.

CAPITULO V EVALUACIÓN DE LA OFERTA

5.1. FACTOR ECONOMICO

EVALUACIÓN ECONÓMICA DE LA PROPUESTA

La propuesta económica se diligenciará a través de la plataforma electrónica SECOP II, indicando el menor valor ofertado por cada producto y /o elemento a subastar; Y que a los precios ofertados se le haya efectuado como **mínimo un descuento del 3% por cada por cada producto y /o elemento ofertado.**

Nota 1: La adjudicación se realizará al oferente que ocupe el primer puesto de acuerdo al reporte emitido por la Plataforma SECOP II **una vez culminada la Subasta, previa verificación de precios que resulten artificialmente bajos, y que a los precios ofertados se le haya efectuado como mínimo un descuento del 3% por cada por cada producto y /o elemento ofertado;** El formulario Económico diligenciado en el SECOP II, determinará el valor total de la oferta y servirá para la comparación y calificación de las propuestas, más no para determinar el valor del contrato, toda vez que el contrato se adjudicara por el valor del presupuesto oficial del presente proceso contractual.

Nota 2: La subasta inversa se realizará de acuerdo a los ítems enunciados y requeridos por la entidad, para cada lance la mejora mínima será del 3% sobre el menor valor ofertado por cada producto y /o elemento. La adjudicación será el resultado del desarrollo de la subasta inversa, la cual será realizada para cada uno de los puntos relacionados en los anexos con los proponentes habilitados, de acuerdo los siguientes parámetros:

1 La subasta inicia con el menor valor ofertado por cada elemento y/o producto, este valor será el umbral para la subasta.

2 La subasta inversa se realizará por cada elemento y/o producto, y para cada lance la mejora mínima será del 3% por cada elemento y o artículo.

3 Si solo se presenta un oferente, le será asignado a esta, previa verificación de los precios ofertados por cada uno del elemento y/o producto ofertados. En el evento de que uno de



ellos supere el precio promedio del estudio de mercado realizado por la entidad la oferta podrá ser rechazada.

Una vez termine el plazo establecido en la subasta electrónica creada en el SECOP II, la plataforma arrojará el ganador de la misma de acuerdo a quien haya ofertado el menor precio, ésta condición determina el fin de la puja, sin embargo se hace la aclaración que **una vez culminada la Subasta, se hará verificación de precios que resulten artificialmente bajos, y se verificara que precios ofertados se le haya efectuado como mínimo un descuento del 3% por cada uno de los productos y/o elementos.**

Nota 3: Cuando el comité evaluador considere que una propuesta es artificialmente baja, la Entidad, antes o durante la subasta, adelantará el procedimiento establecido en el Artículo 2.2.1.1.2.2.4. del Decreto 1082 de 2015.

Nota 4: Todos los precios unitarios que sean ofertados deberán ser aproximados al entero ya que de acuerdo al circular número 027 ALDG-ALDFN-260 del 23 de noviembre de 2015 no se podrá tramitar facturación con centavos a partir de enero de 2016.

5.2 PUNTAJE PARA ESTIMULAR LA INDUSTRIA NACIONAL

La evaluación del cumplimiento de la Ley 816 de 2003 "Protección a la Industria Nacional" Formulario No. 6 y sus respectivos soportes emitidos por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo vigentes, se evaluarán de la siguiente manera:

De conformidad con lo dispuesto en la Ley No. 816 de 2003, el puntaje que se aplicará como consecuencia de la protección a la industria nacional será el siguiente: efectuada la calificación económica y la técnica, en caso de existir ésta última, al puntaje obtenido por cada proponente se le adicionará el 20% del mismo puntaje para proponentes de bienes de origen 100% nacional y proponentes de bienes extranjeros que acrediten reciprocidad y 5% para oferentes de bienes extranjeros acreditados (con componente nacional), constituyéndose este puntaje en el final para determinar el orden de elegibilidad de las propuestas.

Se otorgará tratamiento de bienes nacionales a aquellos originarios de los países con los que Colombia ha negociado trato en materia de compras estatales y de aquellos países en los cuales a las ofertas de bienes colombianos se les conceda el mismo tratamiento otorgado a sus bienes nacionales. Este último caso se demostrará mediante Certificación de Reciprocidad de conformidad al Artículo No. 2.2.1.2.4.1.3 del Decreto 1082 de 2015.

BIENES ACREDITADOS: Son aquellos bienes importados que cuentan con componente nacional en bienes profesionales, técnicos y operativos. El oferente deberá indicar en su oferta si incluirá componente nacional. En el evento en que exista dicho ofrecimiento por parte del oferente, éste tendrá la obligación de cumplir con el mismo en la ejecución del contrato, so pena de hacerse acreedor a las sanciones de ley contempladas en el contrato. El mínimo exigido de componente nacional será del 10% del valor en fábrica ofertado.



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

BIENES NACIONALES: Son aquellos bienes que no tengan registro de producción nacional y cuente con componente colombiano, para este evento el oferente deberá diligenciar el Formulario No 6.

Para efectos de la evaluación del origen de los bienes, el oferente deberá diligenciar el FORMULARIO No. 6 Cumplimiento de la ley 816 del presente documento y anexar los documentos solicitados en el formulario que acrediten la calidad que el oferente arguye. Considerando que el porcentaje asignado por la acreditación de los bienes tiene el carácter de comparación de propuestas, el FORMULARIOS 6 deberán presentarse junto con la oferta inicial.

El oferente seleccionado con productos de origen nacional o acreditado no podrá cambiar el origen de los bienes al momento de la entrega, salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito, éstos últimos debidamente acreditados.

5.3 FACTOR TÉCNICO

Los aspectos técnicos de evaluación son todos aquellos que por su especial característica requieren de una exigencia particular de cumplimiento que no puede obviarse, por lo tanto, son de carácter obligatorio.

5.3.1 CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

Se evaluarán los aspectos técnicos de acuerdo a lo estipulado en el FORMULARIO No. 5 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO", evaluando el cumplimiento de los requerimientos señalados para los bienes objeto del presente proceso.

5.3.2. ASPECTOS TECNICOS PONDERABLES

Se debe consignar con claridad las especificaciones técnicas y/o norma técnica del bien, obra o servicio necesarios que garanticen la correcta ejecución del contrato.

ITEM	ELEMENTO	FICHA TECNICA/ NORMA	UNIDAD DE MEDIDA
1	Chorizo mixto x 50 gramos	SAP 200001800 Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 NTC 1325	UNIDAD
2	Chorizo mixto x 80 gramos	SAP 2000001767 Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 NTC 1325	UNIDAD
3	Hamburguesa x 100 gramos	SAP 200001733 Decreto 1500 de 2007 Resolución 2690 - 2015 NTC 1325	UNIDAD



Grupo Social y Empresarial
de la Defensa

RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

4	Salchichón estándar tradicional en barra x 500 gramos	SAP 200000672 Decreto 1500 de 2007 Resolución 2690 - 2015 NTC 1325	KILO
5	Jamón estándar tipo sándwich x 500 gramos	SAP 200001664 Decreto 1500 de 2007 Resolución 2690 - 2015 NTC 1325	KILO
6	Salchicha manguera x 1000 gramos	SAP 200001542 Decreto 1500 de 2007 Resolución 2690 - 2015 NTC 1325	KILO
7	Salchicha perro x 50 gramos	SAP 200002398 Decreto 1500 de 2007 Resolución 2690 - 2015 NTC 1325	UNIDAD
8	Salchichón cervecero barra x 500 gramos	SAP 200000941 Decreto 1500 de 2007 Resolución 2690 - 2015 NTC 1325	KILO

Teniendo en cuenta el contrato interadministrativo No. 054-DIADQ-DIPER-2021 firmado con Ejército se deberá tener en cuenta lo siguiente:

NOTA 1: Los menús valorizados de las diferentes unidades se deben elaborar teniendo en cuenta como referencia la minuta patrón, y la tabla de porciones, sin embargo, de común acuerdo entre el ordenador del gasto, el personal de soldados y el proveedor, con el acompañamiento de un ingeniero de alimentos y/o microbiólogo y/o nutricionista se pueden reemplazar algunos alimentos por otros propios de cada región y que no quedaron incluidos en la minuta patrón.

NOTA 2: Cada una de las composiciones de la tabla anterior corresponde a los alimentos que deben incluirse en los ciclos ofertados y por ende entregar durante la ejecución contractual, sin embargo, se pueden adicionar más elementos siempre y cuando cumplan con la composición de cada concepto.

NOTA 3: Los pesos de los productos aquí determinados, se ajustarán a los estándares existentes del mercado y en consecuencia los pesos y las porciones serán un marco de referencia, así mismo los pesos de las materias primas son antes de la preparación (en crudo sin merma), para los cárnicos luego de la cocción se considera una tolerancia de un 30% a 50% de su peso bruto.

CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

SE DEBE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LAS FICHAS TECNICAS ANEXAS.

Especificaciones técnicas y/o norma técnica del bien que garanticen la correcta ejecución del contrato. Los



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35, Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

requerimientos descritos a continuación son factor excluyente, el no ofrecimiento y/o Incumplimiento de cualquier característica descrita dará lugar al **RECHAZO** de la oferta.

CONFORME LO EXPUESTO, DE ACUERDO AL CONTRATO INTERADMINISTRATIVO DE ALIMENTACION SUSCRITO CON EL MINISTERIO DE DEFENSA - EJERCITO NACIONAL cada una de las composiciones de la tabla "PATRON PARA LA ELABORACION DEL MENU" CORRESPONDE A LOS ALIMENTOS QUE DEBEN INCLUIRSE EN LOS CICLOS OFERTADOS Y POR ENDE ENTREGAR DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL, SIN EMBARGO, SE PUEDEN ADICIONAR MAS ELEMENTOS SIEMPRE Y CUANDO CUMPLAN CON LA COMPOSICION DE CADA CONCEPTO.

Nota 1: Teniendo en cuenta la contingencia de orden público presentada en el país, se hace necesario tener flexibilidad en los menús debido a la afectación presentada en la demanda de producto tales como proteínas (huevo, res, pollo y cerdo) y farináceos (azúcar, harina y granos), hasta tanto no se normalice la situación actual; Que en todo caso se suministrara de acuerdo a la minuta patrón garantizando la tabla nutricional y de gramaje, lo anterior deberá ser concertado con cada unidad militar.

Nota 2: Los menús valorizados de las diferentes unidades se deben elaborar teniendo en cuenta como referencia la minuta patrón, y la tabla de porciones, sin embargo, de común acuerdo entre el ordenador del gasto, el personal de soldados y el proveedor, con el acompañamiento de un ingeniero de alimentos y/o microbiólogo y/o nutricionista se pueden reemplazar algunos alimentos por otros propios de cada región y que no quedaron incluidos en la minuta patrón.

Nota 3: Cada una de las composiciones de la tabla anterior corresponde a los alimentos que deben incluirse en los ciclos ofertados y por ende entregar durante la ejecución contractual, sin embargo se pueden adicionar más elementos siempre y cuando cumplan con la composición de cada concepto.

Nota 4: Los pesos de los productos determinados, se ajustarán a los estándares existentes del mercado y en consecuencia los pesos y las porciones serán un marco de referencia, así mismo los pesos de las materias primas son antes de la preparación (en crudo sin merma), para los cárnicos luego de la cocción se considera una tolerancia de un 30 a 50% de su peso bruto.

SE DEBE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LAS FICHA TECNICA ANEXAS AL PRESENTE DOCUMENTO.

REQUISITOS PARA PRODUCTOR

- Se deben entregar copias de los registros sanitarios de los productos incluidos en el presente proceso de acuerdo al ARTÍCULO 41 del Decreto 3075 de 1997 modificada parcialmente por la Resolución 2674 de 2013 que exige la **OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO** para todo alimento que se expendia directamente al consumidor bajo marca de fábrica.
- Entregar copia de acta de inspección sanitaria, realizada por INVIMA a planta de producción con concepto FAVORABLE O FAVORABLE CON OBSERVACIONES SIEMPRE Y CUANDO NO SE ENCUENTRE COMPROMETIDA LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO vigente emitido por la entidad de control correspondiente.



Grupo Social y Empresarial
de la Defensa

RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252

Línea Gratuita Nacional 018000 126537

www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

- Entregar copia de concepto favorable vigente de INVIMA a mínimo 3 vehículos de transporte que serán encargados de la distribución que cuenten con thermoking para garantizar refrigeración y conservación de los productos de 0 a 4 grados centígrados y donde se autoricen alimentos de igual nivel de riesgo de acuerdo a la resolución 719 de niveles de riesgo.
- Presentar documentación que acredite vehículo (s) con sistema de refrigeración a título de propiedad, en el caso que este sea alquilado presentar contrato de alquiler vigente y/o leasing según el caso, que corresponda con el concepto favorable aportado. Debe tener la leyenda visible "Transporte de alimentos" tal y como se exige en la resolución 2674 de 2013 y debe dar cumplimiento con el decreto 2270 de 2012.
- En caso de ser requerido para garantizar la **cadena de frio el oferente deberá entregar en calidad de préstamo un equipo de congelación** que permita prevenir la contaminación cruzada y evitar riesgos de deterioro por pérdida de frio en almacenamiento. Para soportar este requisito anexar certificación firmada por el representante legal.
- El oferente debe entregar copias de Exámenes laboratorio (KOH uñas, frotis de garganta y coprológico), certificación de curso de manipulación de alimentos y certificados de aptitud medica del personal que labora en la empresa y hace parte del proceso de distribución (mínimo 3 personas). Para soportar vinculación con la empresa debe aportar la última planilla de pago de seguridad social y la agencia logística podrá verificar esta información.
- Presentar resultados de análisis microbiológicos expedidos por un laboratorio acreditado certificado con cumplimiento del decreto 2323 de 2006 y resolución 1619 de 2015, mínimo cuatro productos requeridos en el presente proceso emitidos en los últimos 3 meses que permitan determinar que son aptos para consumo.
- Presentar copia de certificado de fumigación y desratización emitido por entidad autorizada y certificada por la secretaria de salud municipal o departamental de planta de proceso (PRODUCTOR) vigente donde se mencionen los productos aplicados y dosificaciones.
- El oferente debe cumplir con normas de BPM y demás requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013.
- Aportar copia de la certificación expedida por la ARL a la que se encuentre afiliada en la vigencia 2021 de la existencia e implementación de un sistema de gestión de seguridad en el trabajo en cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 y según las fases de implementación exigidas en la Resolución 0312 de 2019, ésta deberá certificar que dicho sistema se encuentra en fase de seguimiento y plan de mejora por lo que deberá tener una valoración MODERADAMENTE ACEPTABLE O ACEPTABLE. Para el caso de oferentes plurales (unión temporal, consorcio, o promesa de sociedad futura) cada integrante deberá acreditar individualmente la certificación.
- La Agencia Logística regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas periódicas a los centros de



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

producción y almacenamiento, para hacer un mejor seguimiento al proveedor y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes cumpliendo con los objetivos de calidad establecidos, esto, lo podrá realizar en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.

REQUISITOS PARA PEQUEÑOS PRODUCTORES: LEY 2046 DE 2020 – DECRETO 248 DE 2021

- ✓ **Registro general de pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria individuales y/o organizaciones:** El oferente deberá crear un registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura campesina, familiar y Comunitaria individuales y/o de organizaciones ante las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces.
- ✓ **Puntajes adicionales facultativos:** La Entidad cada vez que requiera productos de origen agropecuario para atender la demanda de los programas institucionales de servicios de alimentación, asignará los siguientes puntajes adicionales, en las modalidades de selección previstas en el artículo 20 de la Ley 1150 de 2007.

No.	FACTOR DE PUNTUACIÓN ADICIONAL FACULTATIVO	PUNTAJE
1	El oferente cuyos proveedores de productos agropecuarios, esto es la mitad más uno, desarrollen su actividad económica en los municipios identificados con aptitud productiva o mayor índice de desempeño productivo para el respectivo bien agropecuario que se contrata, según los mapas elaborados por la Unidad de Planificación Rural Agropecuaria- UPRA. Criterio que se acreditará a través de consulta de los municipios de aptitud o desempeño productivo por parte de la Entidad contratante en el Sistema de Planificación Rural y Agropecuaria (SIPRA), en la página de la UPRA.	6%

REQUISITOS PARA COMERCIALIZADOR

- Se deben entregar copias de los registros sanitarios de los productos incluidos en el presente proceso de acuerdo al ARTÍCULO 41 del Decreto 3075 de 1997 modificada por la Resolución 2674 de 2013 que exige la **OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO** para todo alimento que se expendan directamente al consumidor bajo marca de fábrica.
- Entregar en la oferta copia de acta de visita de INVIMA o entidad de control correspondiente de comercializador y copia de acta de visita de planta de producción con concepto favorable o favorable con requerimientos de acuerdo a la resolución 719 de 2015 con enfoque al riesgo, los cuales deben corresponder con la clasificación de alimentos incluidos en el listado de ítems a contratar. (Aportar ambos).



Grupo Social y Empresarial
de la Defensa

RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252

Línea Gratuita Nacional 018000 126537

www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

- Entregar copia de concepto favorable vigente de INVIMA a mínimo 3 vehículos de transporte que serán encargados de la distribución que cuenten con termoking para garantizar refrigeración y conservación de los productos de 0 a 4 grados centígrados y donde se autoricen alimentos de igual nivel de riesgo de acuerdo a la resolución 719 de niveles de riesgo.
- Presentar documentación que acredite vehículo (s) con sistema de refrigeración a título de propiedad, en el caso que este sea alquilado presentar contrato de alquiler vigente y/o leasing según el caso, que corresponda con el concepto favorable aportado. Debe tener la leyenda visible "Transporte de alimentos" tal y como se exige en la resolución 2674 de 2013 y debe dar cumplimiento con el decreto 2270 de 2012.
- En caso de ser requerido para garantizar la **cadena de frio el oferente deberá entregar en calidad de préstamo un equipo de congelación** que permita prevenir la contaminación cruzada y evitar riesgos de deterioro por pérdida de frio en almacenamiento. Para soportar este requisito anexar certificación firmada por el representante legal.
- Presentar resultados de análisis microbiológicos expedidos por un laboratorio acreditado certificado con cumplimiento del decreto 2323 de 2006 y resolución 1619 de 2015, mínimo cuatro productos requeridos en el presente proceso emitidos en los últimos 3 meses que permitan determinar que son aptos para consumo.
- El oferente debe entregar copias de Exámenes laboratorio (KOH uñas, frotis de garganta y coprológico), certificación de curso de manipulación de alimentos y certificados de aptitud medica del personal que labora en la empresa y hace parte del proceso de FABRICACION (mínimo 4 personas) y copias de Exámenes laboratorio (KOH uñas, frotis de garganta y coprológico), certificación de curso de manipulación de alimentos y certificados de aptitud medica del personal encargado de la distribución y entrega. Para soportar vinculación con la empresa debe aportar la última planilla de pago de seguridad social y la agencia logística podrá verificar esta información.
- Presentar copia de certificado de fumigación y desratización emitido por entidad autorizada y certificada por la secretaria de salud municipal o departamental de planta de proceso (PRODUCTOR) y de establecimiento comercial (COMERCIALIZADOR) vigente donde se mencionen los productos aplicados y dosificaciones.
- El oferente debe cumplir con normas de BPM y demás requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013.
- Aportar copia de la certificación expedida por la ARL DE COMERCIALIZADOR a la que se encuentren afiliados en la vigencia 2021 para acreditar la existencia e implementación de un sistema de gestión de seguridad en el trabajo en cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 y según las fases de implementación exigidas en la Resolución 0312 de 2019, ésta deberá certificar que dicho sistema se encuentra en fase de seguimiento y plan de mejora por lo que deberá tener una valoración MODERADAMENTE ACEPTABLE O ACEPTABLE. Para el caso de oferentes plurales (unión temporal, consorcio, o promesa de sociedad futura) cada integrante deberá acreditar individualmente



Regional Suroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

la certificación.

- Si el oferente es comercializador debe anexar una certificación del productor donde demuestre el vínculo comercial y que mencione lo siguiente: distribución autorizada de productos incluidos en las especificaciones objeto del contrato, tiempo de relación comercial y vigencia.
- Presentar copia de certificado de fumigación emitido por entidad autorizada y certificada por la secretaria de salud municipal o departamental de planta de proceso (PRODUCTOR) y de almacenamiento (COMERCIALIZADOR) vigentes. (Aportar ambos).
- La Agencia Logística regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas periódicas a los centros de producción y almacenamiento, para hacer un mejor seguimiento al proveedor y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes cumpliendo con los objetivos de calidad establecidos, esto, lo podrá realizar en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.

El Contratista debe garantizar:

- Los respectivos manuales de limpieza y desinfección, control de plagas y roedores y manejo de residuos sólidos, deberán estar a disposición de la oficina de catering de la Regional en caso de requerirse.
- El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Debe hacer cumplimiento estricto a la totalidad del Artículo 66, de la Res. Min. Protección Social No 4287 / 2007.
- El supervisor del contrato es el técnico de seguridad y defensa del grupo abastecimientos de la regional suroccidente y por extensión los administradores de comedores de tropa.
- Suministrar información actualizada de consumos y saldos de los productos objeto del contrato a la AGENCIA LOGÍSTICA, cuando la entidad lo requiera.

SE DEBE DAR CUMPLIMIENTO A LA FICHA TECNICA QUE SE DETALLA A CONTINUACION:



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 01		Página 1 de 3
		Fecha:	26	03
				

PRODUCTO / NOMBRE		CHORIZO
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000803 / SAP 200000180/ SAP 200001769 / SAP 200001803 / SAP 200001800/ SAP 200001804 / SAP 200001767 SAP 200001879/ SAP 200001809
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, crudo fresco, obtenido por molido o picado, cocido o madurado, embutido, elaborado a base de carne y grasa, con la adición de sustancias de uso permitido.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	El producto puede tener: carne de res, carne de cerdo, carne de pollo, o las tres al tiempo o solo dos de ellas, grasa de animales de abasto, cebolla, sal, agua, nitritos, fosfatos, ascorbatos, especias, humo líquido y sabor.																								
	Requisitos Fisicoquímicos	<table><thead><tr><th>Parámetro</th><th>%</th></tr></thead><tbody><tr><td>Proteína (Nx6.25), en fracción de masa</td><td>10 mínimo</td></tr><tr><td>Grasa, en fracción de masa</td><td>40 máximo</td></tr><tr><td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td><td>90 máximo</td></tr><tr><td>Almidón, en fracción de masa</td><td>8 máximo</td></tr><tr><td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td><td>6 máximo</td></tr></tbody></table> Requisitos fisicoquímicos productos cárnicos procesados crudos frescos- Tabla 6 - NTC 1325 (Última actualización).	Parámetro	%	Proteína (Nx6.25), en fracción de masa	10 mínimo	Grasa, en fracción de masa	40 máximo	Humedad más grasa, en fracción de masa	90 máximo	Almidón, en fracción de masa	8 máximo	Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 máximo												
	Parámetro	%																								
	Proteína (Nx6.25), en fracción de masa	10 mínimo																								
	Grasa, en fracción de masa	40 máximo																								
Humedad más grasa, en fracción de masa	90 máximo																									
Almidón, en fracción de masa	8 máximo																									
Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 máximo																									
Requisitos Microbiológicos	<table><thead><tr><th>Requisito</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> positiva, UFC/g</td><td>3</td><td>160</td><td>300</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductor, UFC/g</td><td>3</td><td>160</td><td>300</td><td>1</td></tr><tr><td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. /25 g</td><td>3</td><td>Ausencia</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, /g</td><td>3</td><td>160</td><td>400</td><td>1</td></tr></tbody></table> en donde: n = número de muestras que se van a examinar m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M. Requisitos microbiológicos productos cárnicos procesados crudos frescos - Tabla 7- NTC 1325 (Última actualización).	Requisito	n	m	M	c	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> positiva, UFC/g	3	160	300	1	Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductor, UFC/g	3	160	300	1	Detección de <i>Salmonella</i> spp. /25 g	3	Ausencia	-	-	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , /g	3	160	400	1
Requisito	n	m	M	c																						
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> positiva, UFC/g	3	160	300	1																						
Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductor, UFC/g	3	160	300	1																						
Detección de <i>Salmonella</i> spp. /25 g	3	Ausencia	-	-																						
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , /g	3	160	400	1																						
Requisitos Nutricionales	No Aplica																									
Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: <u>Plomo 0,5 mg/Kg máximo</u>																									
REQUISITOS NORMATIVOS		Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 (última actualización) y demás normas vigentes que le aplique., Resolución 2674 de 2013.																								

PH
Craw



Regional Suroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537

www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

Continúa Ficha Técnica de Producto ... **CHORIZO**

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000803 chorizo tipo coctel x 15 gr mínimo SAP 200000180 chorichuzo x 29 gr mínimo. SAP 200001769 chorizo x 40 gr SAP 200001803 chorizo de cerdo x 45 gr. SAP 200001800 chorizo x 50 gr SAP 200001804 chorizo mixto x 70 gr. SAP 200001767 chorizo x 80 gr SAP 200001879 chorizo de pollo Und * 100 gr. SAP 200001809 chorizo x 150 gr.
	Empaque y/o Embalaje	Los productos deben venir embalados por unidades en canastilla en presentaciones de 250gr, 300gr, 500gr, 1000gr, 2000gr y 5000gr conforme a requerimiento de la entidad, sin sobrepasar los 25 Kg.
	Rotulado	El producto debe ser embutido en fundas artificiales no comestibles, autorizadas por las entidades sanitarias, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes. Igualmente deberá venir empacado al vacío, en material de primer uso de grado alimentario.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de veinticinco (25) días.
--	--

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	---

CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	• Registro sanitario del producto. (Vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. También puede presentar: • HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o • Certificado ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados)
---	--

FECHA ACTUALIZACIÓN:	OCTUBRE DE 2021
-----------------------------	------------------------



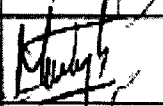
RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

CHORIZO

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial, se unifican las fichas técnicas de productos cárnico procesado: chorizo de res, chorizo de cerdo, chorizo de pollo, chorizo mezcla de res y de cerdo estándar, chorizo español estándar, toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos.
2	Se adiciona en presentación del producto, presentación 300 gramos, en condiciones de transporte y almacenamiento se retira del concepto técnico sanitario del vehículo "o favorable con requerimientos", se retira de certificaciones concepto técnico sanitario de vehículo.
3	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se adiciona códigos para Chorizo presentación tipo cocktail, se retira requerimientos nutricionales ya que solo aplica para chorizo ahumado. De vida útil se retira tiempo máximo con el que se recibe el producto en la Entidad. En las certificaciones se adiciona "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento".

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	27 OCT 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	28 OCT 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	28 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	28 OCT 2021	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda



Regional Suroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 01	Página 1 de 3	
		Fecha:	26	03
				

PRODUCTO / NOMBRE	HAMBURGUESA DE RES
-------------------	--------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001733 / SAP 200000341
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, homogeneizado o picado o ambos, formado, sometido a tratamiento térmico, elaborado a base de carne y con la adición de sustancias de uso permitido. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición o contaminación por deficiencia en su manipulación.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de res, proteína de soya, especias, sal, aditivos en las cantidades autorizadas por las entidades sanitarias y demás sustancias de uso permitido.																								
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">Estándar</th> </tr> <tr> <th>% mín</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6.25) en fracción de masa</td> <td>10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>90</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos - tabla 6 - NTC 1325 (Última actualización).	Parámetro*	Estándar		% mín	% máx	Proteína (N x 6.25) en fracción de masa	10		Grasa, en fracción de masa		40	Humedad más grasa, en fracción de masa		90	Almidón, en fracción de masa		8	Proteína no cárnica, en fracción de masa		6				
	Parámetro*	Estándar																								
		% mín	% máx																							
	Proteína (N x 6.25) en fracción de masa	10																								
Grasa, en fracción de masa		40																								
Humedad más grasa, en fracción de masa		90																								
Almidón, en fracción de masa		8																								
Proteína no cárnica, en fracción de masa		6																								
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> positiva, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfite reductor, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. (25 g)</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>—</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i> (g)</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>400</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> En donde: n = número de muestras que se van a examinar m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados precocidos congelados o no - Tabla 7 - NTC 1325 (Última actualización)	Requisito	n	m	M	c	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> positiva, UFC/g	3	100	300	1	Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfite reductor, UFC/g	3	100	300	1	Detección de <i>Salmonella</i> spp. (25 g)	3	Ausencia	—	—	Recuento de <i>Escherichia coli</i> (g)	3	100	400	1
Requisito	n	m	M	c																						
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> positiva, UFC/g	3	100	300	1																						
Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfite reductor, UFC/g	3	100	300	1																						
Detección de <i>Salmonella</i> spp. (25 g)	3	Ausencia	—	—																						
Recuento de <i>Escherichia coli</i> (g)	3	100	400	1																						
Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARÁMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO*</th> <th>DEVIACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>18.7</td> <td>± 0.2</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>51.6</td> <td>± 0.4</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>16.5</td> <td>± 0.1</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>0.1</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>224</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table> Datos de la tabla Nutricional ICBF 2005 – Hamburguesa de Res (embutido)	MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS		PROMEDIO*	DEVIACIÓN	Proteína (%)	18.7	± 0.2	Humedad (%)	51.6	± 0.4	Grasas (%)	16.5	± 0.1	Carbohidratos (%)	0.1	—	Calorías (kcal)	224	—					
MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS																									
	PROMEDIO*	DEVIACIÓN																								
Proteína (%)	18.7	± 0.2																								
Humedad (%)	51.6	± 0.4																								
Grasas (%)	16.5	± 0.1																								
Carbohidratos (%)	0.1	—																								
Calorías (kcal)	224	—																								
Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores																									

P. J. J. J.



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35, Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

Continúa Ficha Técnica de Producto ...		HAMBURGUESA DE RES
		a: <u>Plomo 0,5 mg/Kg máximo</u>
REQUISITOS NORMATIVOS		Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015. El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización y demás normas vigentes que le aplique.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001733, El producto debe tener un peso mínimo entre 75 y 100 gr. SAP 200000341, Hamburguesa de Carne * Unidad x 200 gr. Los productos deben venir embalado por 10 a 12 unidades de producto.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe venir empacado al vacío. El empaque debe ser una película de alta barrera termoformable que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes.
	Rotulado	El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, y debe garantizarse que por la acción de la humedad el mismo no se borra del empaque, evitando la pérdida de trazabilidad en el producto. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador		- Registro sanitario (vigente) del producto - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		OCTUBRE DE 2021
CONTROL DE CAMBIOS		
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO	
1	Versión inicial realizada por INMRC / Octubre 2021.	
2	Ajuste a formato versión 3	
3	Se retira requerimiento de HACCP y se ajusta a inscripción y autorización sanitaria ante el INVIMA de los establecimientos acondicionadores (Decreto 1282 de 2018)	
4	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Se retira presentaciones y se deja presentación x 100 gr. Los requisitos físico-químicos se cambian así:	



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35, Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

HAMBURGUESA DE RES

	Componentes	Valor	Parámetros*	Estándar	
				% mín	% máx
	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % mín	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10	
	Grasa, en fracción de masa	28 % máx	Grasa, en fracción de masa		40
	Humedad más grasa, en fracción de masa	90 % máx	Humedad más grasa, en fracción de masa		90
	Almidón en fracción de masa	10 % máx	Almidón, en fracción de masa		8
	Proteína no cármica, en fracción de masa	6 % máx	Proteína no cármica, en fracción de masa		6

Se adicionan requisitos microbiológicos basado en la información NTC 1325 (última actualización)

En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros.

Se adiciona información nutricional, basado en la Tabla Nutricional del ICBF del 2006, para Hamburguesa de Res (embutido).

Se adiciona información en Otros requisitos: "El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cármicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a:

Plomo 0.5 mg/Kg máximo

En Rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición".

Se adiciona requisito en certificaciones, registro sanitario del producto.

5	Se adiciona código 200000341 Hamburguesa de carne x unidad. En contenido y presentación se modifica dando un rango al gramaje de la unidad de producto. Se retira de certificaciones concepto técnico sanitario del vehículo.
6	Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 01, se retira información de contenido por nuevo formato y se adiciona a presentación, en el cual se amplía rango de 80 a 75 gr, además se adiciona información del código 200000341.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	27 OCT 2021	[Firma]
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	28 OCT 2021	[Firma]
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	28 OCT 2021	[Firma]
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	28 OCT 2021	[Firma] Coronel Juan Carlos Riveros Pineda



Grupo Social y Empresarial de la Defensa

RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 1 de 3
		Fecha:	12 07 2018
			

PRODUCTO / NOMBRE	SALCHICHON ESTANDAR (TRADICIONAL)
--------------------------	--

REQUISITOS GENERALES	Código	200000672 / 200000671 / 200000990
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, embutido, cocido o madurado, con la adición de sustancias de uso permitido, embutido en tripas artificiales aprobadas para tal fin, con un diámetro de 40mm a 80 mm.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de res, grasa, almidón, agua, proteína aislada y con concentrada de soya, almidón de yuca, sal, especias, antioxidantes. Los sustancias y aditivos deben cumplir con la normatividad nacional vigente.																				
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">Estándar</th> </tr> <tr> <th>% mín</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td> <td>18</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en fracción de masa</td> <td></td> <td>45</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos de composición y formulación para salchichón Estándar – Tabla 10 – NTC 1325	Parámetro*	Estándar		% mín	% máx	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	18		Grasa, en fracción de masa		50	Humedad, en fracción de masa		45	Almidón, en fracción de masa		10	Proteína no cárnica, en fracción de masa		3
	Parámetro*	Estándar																				
		% mín	% máx																			
	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	18																				
	Grasa, en fracción de masa		50																			
Humedad, en fracción de masa		45																				
Almidón, en fracción de masa		10																				
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																				
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>m</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes UFC/g</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>< 100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium sulfite reductor</i>, UFC/g</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i>, /25 g</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i>, /25 g</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia Coli</i> Ag</td> <td>< 10</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos microbiológicos para producto cárnico procesado cocidos, Tabla 5- NTC 1325	Requisito	m	Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	-	Recuento de coliformes UFC/g	100	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	< 100	Recuento de esporas <i>Clostridium sulfite reductor</i> , UFC/g	<10	Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	Ausencia	Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> , /25 g	Ausencia	Recuento de <i>Escherichia Coli</i> Ag	< 10					
Requisito	m																					
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	-																					
Recuento de coliformes UFC/g	100																					
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	< 100																					
Recuento de esporas <i>Clostridium sulfite reductor</i> , UFC/g	<10																					
Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	Ausencia																					
Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> , /25 g	Ausencia																					
Recuento de <i>Escherichia Coli</i> Ag	< 10																					
Requisitos Nutricionales	No Aplica																					
Otras características del producto	Los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Contaminante</th> <th>Contenido máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plomo (Pb)</td> <td>0.5 mg/kg.</td> </tr> </tbody> </table>	Contaminante	Contenido máximo	Plomo (Pb)	0.5 mg/kg.																	
Contaminante	Contenido máximo																					
Plomo (Pb)	0.5 mg/kg.																					
Contenido	SAP 200000672 Salchichón Estándar (tradicional) x 500 gramos SAP 200000671 Salchichón x 750 gramos SAP 200000990 Salchichón Estándar (tradicional) x 1000 gramos																					
Requisitos	Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.																					



Regional Suroccidente Carrera 92 A # 2C - 35, Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252

Línea Gratuita Nacional 018000 126537

www.agencialogistica.gov.co

“Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia”

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00		Página 2 de 3
		Fecha:	12	07
				

Normativos	Decreto 2162 de 1983. Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 (última Actualización).
------------	---

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Empaque al vacío de 250 gramos mínimo.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Cada salchichón deberá ser empacado en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C), debe tener Mínimo 30 días de vida útil.

CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	- Registro sanitario del producto (Vigente) - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) - Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Certificado ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados) y/o HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP; certificación emitida por el ente certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP, la cual será verificada. y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos)
---	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2020
--	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
 Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

“Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia”

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00		Página 1 de 3
		Fecha:	12	07
				

PRODUCTO / NOMBRE		JAMÓN
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001476 / SAP 200001873 SAP 200000760 / SAP 200001664
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con músculo sea éste entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido. Se excluyen los sistemas cárnicos homogeneizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada. Sometido a tratamiento térmico, ahumado.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de cerdo magra, sal, especias, y demás sustancias de uso permitido por la legislación sanitaria a nivel nacional.																																							
	Requisitos Físicoquímicos	<table><tr><th>Componentes</th><th>Valor</th></tr><tr><td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td><td>10 % mín.</td></tr><tr><td>Grasa, en fracción de masa</td><td>10 % máx</td></tr><tr><td>Humedad, en fracción de masa</td><td>90 % máx</td></tr><tr><td>Almidón, en fracción de masa</td><td>7 % máx</td></tr><tr><td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td><td>6 % máx</td></tr></table> Requisitos físicoquímicos jamón cocido estándar- Tabla 4 - NTC 1325 (Última actualización).	Componentes	Valor	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % mín.	Grasa, en fracción de masa	10 % máx	Humedad, en fracción de masa	90 % máx	Almidón, en fracción de masa	7 % máx	Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 % máx																											
	Componentes	Valor																																							
	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % mín.																																							
	Grasa, en fracción de masa	10 % máx																																							
Humedad, en fracción de masa	90 % máx																																								
Almidón, en fracción de masa	7 % máx																																								
Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 % máx																																								
Requisitos Microbiológicos	<table><tr><th>Requisito</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr><tr><td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g</td><td>3</td><td>-</td><td>500 000</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de coliformes, UFC/g</td><td>3</td><td>100</td><td>500</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td><td>3</td><td>< 100</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de esporas <i>Clostridium botulinum</i> redución, UFC/g</td><td>3</td><td>< 10</td><td>100</td><td>1</td></tr><tr><td>Detección de <i>Salmonella</i>, 225 g</td><td>3</td><td>Ausente</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>, 225 g</td><td>3</td><td>Ausente</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, g</td><td>3</td><td>< 10</td><td>-</td><td>-</td></tr></table> se define: n = número de muestras que se van a examinar m = índice máximo permitido para verificar el nivel de buena calidad M = índice máximo permitido para verificar nivel aceptable de calidad C = número de muestras permitidas con resultados entre m y M Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (Última actualización).	Requisito	n	m	M	C	Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	500 000	1	Recuento de coliformes, UFC/g	3	100	500	1	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-	Recuento de esporas <i>Clostridium botulinum</i> redución, UFC/g	3	< 10	100	1	Detección de <i>Salmonella</i> , 225 g	3	Ausente	-	-	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> , 225 g	3	Ausente	-	-	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , g	3	< 10	-	-
Requisito	n	m	M	C																																					
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	500 000	1																																					
Recuento de coliformes, UFC/g	3	100	500	1																																					
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-																																					
Recuento de esporas <i>Clostridium botulinum</i> redución, UFC/g	3	< 10	100	1																																					
Detección de <i>Salmonella</i> , 225 g	3	Ausente	-	-																																					
Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> , 225 g	3	Ausente	-	-																																					
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , g	3	< 10	-	-																																					
Requisitos Nutricionales	<table><tr><th></th><th>PROMEDIO</th><th>DESVIACIÓN</th></tr><tr><td>Proteína (%)</td><td>20.4</td><td>--</td></tr><tr><td>Humedad (%)</td><td>72.0</td><td>--</td></tr><tr><td>Grasas (%)</td><td>6.6</td><td>--</td></tr><tr><td>Carbohidratos (%)</td><td>0.0</td><td>--</td></tr><tr><td>Calorías (kcal)</td><td>141</td><td>--</td></tr></table> Datos de la tabla Nutricional ICSEF 2015. Para Jamón.		PROMEDIO	DESVIACIÓN	Proteína (%)	20.4	--	Humedad (%)	72.0	--	Grasas (%)	6.6	--	Carbohidratos (%)	0.0	--	Calorías (kcal)	141	--																						
	PROMEDIO	DESVIACIÓN																																							
Proteína (%)	20.4	--																																							
Humedad (%)	72.0	--																																							
Grasas (%)	6.6	--																																							
Carbohidratos (%)	0.0	--																																							
Calorías (kcal)	141	--																																							
Otras características del producto	Jamón que se ha sometido una cocción por medio del humo desprendido de la quema de maderas de poco contenido de resinas. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus																																								



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

“Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia”

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS ARMADAS	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00		Página 2 de 3
		Fecha:	12	07

		actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
	Contenido	SAP 200001476 / SAP 200001873 El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000760 / SAP 200001664 El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr
	Requisitos Normativos	Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización y demás normas vigentes que le aplique.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Los productos deben venir embalado por 20 unidades en canasta plástica.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Producto empacado en vacío. El empaque debe ser en película de alta barrera termo formable, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C). Mínimo 30 días

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	El proveedor debe estar certificado con: • Registro sanitario del producto (Vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos)
---	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2020
--	----------------------



www.agencialogistica.gov.co
“Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia”

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 01	Página 1 de 3
		Fecha:	26 03 2021
			

PRODUCTO / NOMBRE	SALCHICHA MANGUERA
--------------------------	---------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000861 / SAP 200001542
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional. El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:																				
	Requisitos Físicoquímicos	<table><thead><tr><th rowspan="2">Parámetro*</th><th colspan="2">Seleccionada</th></tr><tr><th>% mín</th><th>% máx</th></tr></thead><tbody><tr><td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td><td>12</td><td></td></tr><tr><td>Grasa, en fracción de masa</td><td></td><td>28</td></tr><tr><td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td><td></td><td>88</td></tr><tr><td>Almidón, en fracción de masa</td><td></td><td>6</td></tr><tr><td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td><td></td><td>3</td></tr></tbody></table> Requisitos físicoquímicos para producto cárnico procesado Tipo Seleccionada NTC 1325	Parámetro*	Seleccionada		% mín	% máx	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	12		Grasa, en fracción de masa		28	Humedad más grasa, en fracción de masa		88	Almidón, en fracción de masa		6	Proteína no cárnica, en fracción de masa		3
	Parámetro*	Seleccionada																				
		% mín	% máx																			
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	12																					
Grasa, en fracción de masa		28																				
Humedad más grasa, en fracción de masa		88																				
Almidón, en fracción de masa		6																				
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																				
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: Tabla 5. Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos																					
Requisitos Nutricionales	Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados- NTC 1325																					

Continúa Ficha Técnica de Producto ...		SALCHICHA MANGUERA
	Otras características del producto	Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 1325 (última Actualización), Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000661 / SAP 200001542 Por kilogramo de producto El producto debe ser embalado: Producto empacado al vacío, Paquete x 1000 gr * 10 Und.
	Empaque y/o Embalaje	Cada salchicha deberá ser empacada en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de 40 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 10 días de fabricado. Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C).
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		- Registro sanitario del producto vigente. - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). - HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) Puede presentar - ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos)
FECHA ACTUALIZACIÓN:		AGOSTO DE 2021
CONTROL DE CAMBIOS		
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO	
1	Versión Inicial	



Grupo Social y Empresarial
de la Defensa

RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Linea Gratuita Nacional 018000 126537

www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 01	Página 1 de 3
		Fecha:	26 03 2021

PRODUCTO / NOMBRE	SALCHICHA PERRO
-------------------	-----------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000789 / SAP 200001766 / SAP 200002398
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional.																																							
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table><thead><tr><th rowspan="2">Parámetro*</th><th colspan="2">Seleccionada</th></tr><tr><th>% min</th><th>% máx</th></tr></thead><tbody><tr><td>Proteína (N x 6.25), en fracción de masa</td><td>12</td><td></td></tr><tr><td>Grasa, en fracción de masa</td><td></td><td>28</td></tr><tr><td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td><td></td><td>88</td></tr><tr><td>Almidón, en fracción de masa</td><td></td><td>6</td></tr><tr><td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td><td></td><td>3</td></tr></tbody></table>	Parámetro*	Seleccionada		% min	% máx	Proteína (N x 6.25), en fracción de masa	12		Grasa, en fracción de masa		28	Humedad más grasa, en fracción de masa		88	Almidón, en fracción de masa		6	Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																			
	Parámetro*	Seleccionada																																							
		% min	% máx																																						
	Proteína (N x 6.25), en fracción de masa	12																																							
Grasa, en fracción de masa		28																																							
Humedad más grasa, en fracción de masa		88																																							
Almidón, en fracción de masa		6																																							
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																																							
Requisitos Microbiológicos	Requisitos fisicoquímicos para producto cárnico procesado Tipo Seleccionada NTC 1325 El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: Tabla 5. Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos <table><thead><tr><th>Requisito</th><th>A</th><th>B</th><th>SB</th><th>C</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento en aerobios aerobios (UFC/g)</td><td>1</td><td>100</td><td>100</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de bacterias lácticas (UFC/g)</td><td>1</td><td>100</td><td>100</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de Enterobacteriaceae (UFC/g)</td><td>1</td><td>100</td><td>100</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de Salmonella (UFC/g)</td><td>1</td><td>100</td><td>100</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de E. coli (UFC/g)</td><td>1</td><td>100</td><td>100</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de Listeria monocytogenes (UFC/g)</td><td>1</td><td>100</td><td>100</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus (UFC/g)</td><td>1</td><td>100</td><td>100</td><td>1</td></tr></tbody></table> en años A - para los productos que se venden en el mismo día de producción para consumo inmediato B - para los productos que se venden en el mismo día de producción para consumo inmediato SB - para los productos que se venden en el mismo día de producción para consumo inmediato C - para los productos que se venden en el mismo día de producción para consumo inmediato	Requisito	A	B	SB	C	Recuento en aerobios aerobios (UFC/g)	1	100	100	1	Recuento de bacterias lácticas (UFC/g)	1	100	100	1	Recuento de Enterobacteriaceae (UFC/g)	1	100	100	1	Recuento de Salmonella (UFC/g)	1	100	100	1	Recuento de E. coli (UFC/g)	1	100	100	1	Recuento de Listeria monocytogenes (UFC/g)	1	100	100	1	Recuento de Staphylococcus aureus (UFC/g)	1	100	100	1
Requisito	A	B	SB	C																																					
Recuento en aerobios aerobios (UFC/g)	1	100	100	1																																					
Recuento de bacterias lácticas (UFC/g)	1	100	100	1																																					
Recuento de Enterobacteriaceae (UFC/g)	1	100	100	1																																					
Recuento de Salmonella (UFC/g)	1	100	100	1																																					
Recuento de E. coli (UFC/g)	1	100	100	1																																					
Recuento de Listeria monocytogenes (UFC/g)	1	100	100	1																																					
Recuento de Staphylococcus aureus (UFC/g)	1	100	100	1																																					
Requisitos Nutricionales	Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados- NTC 1325 <table><thead><tr><th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th><th colspan="2">PARÁMETROS</th></tr><tr><th>PROMEDIO</th><th>DESVIACION</th></tr></thead><tbody><tr><td>Proteína (%)</td><td>12.3</td><td>± 0.2</td></tr><tr><td>Humedad (%)</td><td>83.9</td><td>± 0.4</td></tr><tr><td>Grasa (%)</td><td>13</td><td>± 0.1</td></tr><tr><td>Carbohidratos (%)</td><td>2.5</td><td>± 0.1</td></tr><tr><td>Calorías (kcal)</td><td>176</td><td>± 0.1</td></tr></tbody></table>	MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	12.3	± 0.2	Humedad (%)	83.9	± 0.4	Grasa (%)	13	± 0.1	Carbohidratos (%)	2.5	± 0.1	Calorías (kcal)	176	± 0.1																				
MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS																																								
	PROMEDIO	DESVIACION																																							
Proteína (%)	12.3	± 0.2																																							
Humedad (%)	83.9	± 0.4																																							
Grasa (%)	13	± 0.1																																							
Carbohidratos (%)	2.5	± 0.1																																							
Calorías (kcal)	176	± 0.1																																							
Otras características	Otros de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Perro, seleccionada Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus																																								

144



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252

Línea Gratuita Nacional 018000 126537

www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

Continúa Ficha Técnica de Producto ...		SALCHICHA PERRO
	del producto	actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009 con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 1325 (última Actualización), Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1963, Resolución 2690 de 2015 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000789 Salchicha Perro por 100 g. SAP 200001766 Salchicha Perro por 100 g. SAP 200002398 Salchicha perro unidad * 15 – 39 gr Paquete con peso mínimo 500 g, de acuerdo a lo requerido por la Regional
	Empaque y/o Embalaje	Cada salchicha deberá ser empacada en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA UTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de 40 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 10 días de fabricado. Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C)
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto; Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		- Registro sanitario del producto vigente. - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) - HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos). Puede presentar - ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos)
FECHA ACTUALIZACIÓN:		SEPTIEMBRE DE 2021
CONTROL DE CAMBIOS		
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO	
1	Versión inicial	



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

PROCESO																																					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO																																					
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75																																			
		Versión No. 00	Página 1 de 3																																		
		Fecha: 12 07 2018																																			
PRODUCTO / NOMBRE		SALCHICHÓN CERVECERO SELECCIONADO																																			
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001544 / 200000670 / 200000941																																			
	Clasificación	Embutidos																																			
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con musculo sea éste entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido. Se excluyen los sistemas cárnicos homogeneizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada. Sometido a tratamiento térmico, ahumado.																																			
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Producto cárnico procesado, embutido, cocido, que en su superficie de corte muestra trozos de carne y grasa visibles, con la adición de sustancias de uso permitido y cuyo diámetro es mayor o igual a 40 mm. Así mismo se le ha realizado un proceso molido, mezclado, emulsificado, embutido en barras, sometidos a cocción hasta lograr compactar el producto elaborado.																																			
	Requisitos Fisicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">Seleccionada</th> </tr> <tr> <th>% min</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td> <td>20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>48</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en fracción de masa</td> <td></td> <td>43</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos de composición y formulación para salchichón- Tabla 10 - NTC 1325 (Última actualización).		Parámetro*	Seleccionada		% min	% máx	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	20		Grasa, en fracción de masa		48	Humedad, en fracción de masa		43	Almidón, en fracción de masa		10	Proteína no cárnica, en fracción de masa		2														
	Parámetro*	Seleccionada																																			
		% min	% máx																																		
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	20																																				
Grasa, en fracción de masa		48																																			
Humedad, en fracción de masa		43																																			
Almidón, en fracción de masa		10																																			
Proteína no cárnica, en fracción de masa		2																																			
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Unidad</th> <th>Valor</th> <th>Unidad</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos (10°C)</td> <td>CFU/g</td> <td>100.000</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes totales (37°C)</td> <td>CFU/g</td> <td>100</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recuento de Streptococcus durante la cocción (70°C)</td> <td>CFU/g</td> <td>100</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recuento de enterococos durante la cocción (37°C)</td> <td>CFU/g</td> <td>100</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Presencia de Salmonella (25°C)</td> <td>g</td> <td>Autoclave</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Presencia de E. coli (37°C)</td> <td>g</td> <td>Autoclave</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (Última actualización).		Requisito	Unidad	Valor	Unidad	Valor	Recuento de aerobios mesófilos (10°C)	CFU/g	100.000			Recuento de coliformes totales (37°C)	CFU/g	100			Recuento de Streptococcus durante la cocción (70°C)	CFU/g	100			Recuento de enterococos durante la cocción (37°C)	CFU/g	100			Presencia de Salmonella (25°C)	g	Autoclave			Presencia de E. coli (37°C)	g	Autoclave		
Requisito	Unidad	Valor	Unidad	Valor																																	
Recuento de aerobios mesófilos (10°C)	CFU/g	100.000																																			
Recuento de coliformes totales (37°C)	CFU/g	100																																			
Recuento de Streptococcus durante la cocción (70°C)	CFU/g	100																																			
Recuento de enterococos durante la cocción (37°C)	CFU/g	100																																			
Presencia de Salmonella (25°C)	g	Autoclave																																			
Presencia de E. coli (37°C)	g	Autoclave																																			
Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Componente</th> <th>Valor</th> <th>Unidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>14,2</td> <td>± 0,7</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>55,8</td> <td>± 3,8</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>15,2</td> <td>± 2,8</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>11,7</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>241</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table>		Componente	Valor	Unidad	Proteína (%)	14,2	± 0,7	Humedad (%)	55,8	± 3,8	Grasas (%)	15,2	± 2,8	Carbohidratos (%)	11,7	—	Calorías (kcal)	241	—																	
Componente	Valor	Unidad																																			
Proteína (%)	14,2	± 0,7																																			
Humedad (%)	55,8	± 3,8																																			
Grasas (%)	15,2	± 2,8																																			
Carbohidratos (%)	11,7	—																																			
Calorías (kcal)	241	—																																			

7/11
6



Regional Suroccidente Carrera 92 A # 2C - 35, Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252

Línea Gratuita Nacional 018000 126537

www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 2 de 3
		Fecha: 12	07 2018
			

	Datos de la tabla Nutricional ICBF 2005 – Salchichón Cervicero
Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: <u>Piomo 0,5 mg/Kg máximo</u>
Contenido	SAP 200001544, El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000670, El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr SAP 200000941, El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr
Requisitos Normativos	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización y demás normas vigentes que le aplique.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001544 / SAP 200000670 Los productos deben venir embalado por 20 unidades en canasta plástica. SAP 200000941 El producto debe venir embalado por 40 unidades en canasta plástica.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe ser empacado en fundas artificiales no comestibles, autorizadas, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005, El rotulado debe venir en la funda artificial no comestibles, impreso, sin etiqueta. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días

CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe estar certificado con:
	- Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) - Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos)- - Registro sanitario del producto. (Vigente)
También puede presentar:	



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
 Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

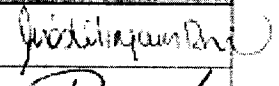
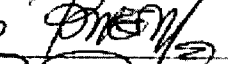
"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

PROCESO				PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Código: PA-FO-75				
			Versión No. 00	Página 3 de 3			
			Fecha:	12 07 2018			

Certificado ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados) y/o HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO: MARZO DE 2020

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS																																		
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS																																	
1	Version Inicial.																																	
2	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00 Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Se retira presentación 500 gr. ya que actualmente no se utiliza en la entidad. Los requisitos fisicoquímicos se cambian así: <table><thead><tr><th>Componentes</th><th>Valor</th></tr></thead><tbody><tr><td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td><td>12 % mín.</td></tr><tr><td>Grasa, en fracción de masa</td><td>20 % mín</td></tr><tr><td>Humedad mas grasa, en fracción de masa</td><td>80 % mín</td></tr><tr><td>Almidón en fracción de masa</td><td>6 % mín</td></tr><tr><td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td><td>3 % mín</td></tr></tbody></table> <table><thead><tr><th rowspan="2">Parámetro</th><th colspan="2">Selección</th></tr><tr><th>% mín</th><th>% máx</th></tr></thead><tbody><tr><td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td><td>20</td><td></td></tr><tr><td>Grasa, en fracción de masa</td><td></td><td>41</td></tr><tr><td>Humedad en fracción de masa</td><td></td><td>42</td></tr><tr><td>Almidón en fracción de masa</td><td></td><td>48</td></tr><tr><td>Proteína no cárnica en fracción de masa</td><td></td><td>2</td></tr></tbody></table> En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros. En presentación se cambia cantidad de 30 Und a 20 Und de salchichón por Normatividad en SST. Se adiciona información nutricional, basado en la Tabla Nutricional del ICBF del 2005, para salchichón cervicero. Se adiciona información en Otros requisitos: "El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: <u>Plomo 0,5 mg/Kg máximo</u> En Rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Se adiciona requisito en certificaciones, registro sanitario del producto.		Componentes	Valor	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	12 % mín.	Grasa, en fracción de masa	20 % mín	Humedad mas grasa, en fracción de masa	80 % mín	Almidón en fracción de masa	6 % mín	Proteína no cárnica, en fracción de masa	3 % mín	Parámetro	Selección		% mín	% máx	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	20		Grasa, en fracción de masa		41	Humedad en fracción de masa		42	Almidón en fracción de masa		48	Proteína no cárnica en fracción de masa		2
Componentes	Valor																																	
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	12 % mín.																																	
Grasa, en fracción de masa	20 % mín																																	
Humedad mas grasa, en fracción de masa	80 % mín																																	
Almidón en fracción de masa	6 % mín																																	
Proteína no cárnica, en fracción de masa	3 % mín																																	
Parámetro	Selección																																	
	% mín	% máx																																
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	20																																	
Grasa, en fracción de masa		41																																
Humedad en fracción de masa		42																																
Almidón en fracción de masa		48																																
Proteína no cárnica en fracción de masa		2																																
3	Se adiciona códigos SAP 200000941 y SAP 200000670 presentaciones 500 gramos y 1000 gramos, respectivamente. Se adiciona requisitos para estos dos códigos en contenido y en presentación del producto																																	

	CARGO	NOMBRE	FECHA	SIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	10 MARZO 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	19-MARZO/2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	19-MAR/20	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	19/MAR/20	



Regional Suroccidente Carrera 92 A # 2C - 35, Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Obligaciones Generales:

1. Suministrar el objeto del contrato a entera satisfacción y en las condiciones de calidad exigidas por EL CONTRATANTE.
2. Presentar las facturas una vez se preste el servicio y con la fecha de radicación de las mismas, cumpliendo con los requisitos que exige el artículo 615 del Estatuto Tributario, en original y tres fotocopias., y subirlas a la plataforma SECOP II
3. Garantizar la calidad del suministro.
4. Hacer el suministro en los lugares relacionados en el presente documento. Cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y en las condiciones acordadas.
5. Proveer a su costo, todos los bienes o servicios necesarios para el cumplimiento de los objetivos y funcionalidades requeridas en el presente contrato.
6. No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la AGENCIA LOGÍSTICA.
7. Cumplir con las exigencias del supervisor de acuerdo con las funciones que le corresponden.
8. Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
9. Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
10. iniciada la ejecución del contrato, en caso de incumplimiento, deberá obtener la ampliación, renovación o restablecer el valor de la garantía u otorgar una nueva garantía que ampare el cumplimiento de las obligaciones que surjan por razón de la celebración, ejecución y liquidación del contrato. La AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE podrá declarar la caducidad del mismo, de no obtener esta actuación por parte del CONTRATISTA.
11. Dar cumplimiento con el objeto de la presente Contratación Pública dentro del plazo y en las condiciones acordadas.
12. Proveer a su costo, toda la dotación necesaria para el cabal cumplimiento.
13. Prestar la máxima colaboración en todo momento para facilitar la debida supervisión del contrato.
14. Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.
15. En general, la obligación de cumplir cabalmente con las condiciones y modalidades previstas para la ejecución del Contrato, para lo cual el CONTRATISTA deberá actuar razonablemente en el marco de sus obligaciones contractuales, del mismo modo cumplir con las obligaciones inherentes a la Plataforma SECOP II como lo son aprobar el contrato, cargar la póliza, y demás funciones establecidas en la misma.
16. Cancelar sus obligaciones en seguridad social y aportes para fiscales como cotizante.
17. cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y las condiciones acordadas.
18. A cierre de cada mes, los proveedores o contratistas deberán enviar por el medio más expedito y con destino al Área de Tesorería de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Sur Occidente, certificación actualizada de la deuda que el contratante tenga con el proveedor o contratista (Circularización de deuda), so pena de la retención en el pago de la misma.

La expedición de copias simples de los soportes de pago y transferencias a solicitud del contratista, está supeditada al pago de los derechos por valor de \$ 200 cada una.

El pago respectivo se hará con SUJECCIÓN AL PAC: De conformidad con la Ley 80 de 1993, la ley Orgánica del Presupuesto y sus reglamentos, las sumas que LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar están sujetas a



Grupo Social y Empresarial
de la Defensa

RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252

Línea Gratuita Nacional 018000 126537

www.agencialogistica.gov.co

“Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia”

las apropiaciones presupuestales y a la situación de fondos del Programa Anual de Caja (PAC)

Los precios unitarios que sean facturados deberán ser aproximados al entero, ya que de acuerdo a la circular número 027 ALDG-ALDFN-260 del 23 de noviembre de 2015 no se podrá tramitar facturación con centavos a partir de enero de 2016.

La **AGENCIA LOGÍSTICA**, no se responsabilizará por la demora en el pago al **CONTRATISTA**, cuando ello fuere provocado por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite o no se ajuste a los requisitos establecidos en el artículo 617 del Estatuto Tributario.

Nota: RETENCIONES Y/O CONTRIBUCIONES: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente, efectuará sobre cada factura las retenciones que por Ley esté autorizada a realizar, y las deducciones y/o descuentos a que haya lugar.

Nota 1: El contratista deberá dar cumplimiento a las instrucciones emitidas mediante **Circular Externa No.01 del 09 de marzo de 2021 expedida por el Ministerio de Hacienda** – Sistema Integrado de Información Financiera SIIF Nación, por el cual establece el trámite para la Recepción de Facturas Electrónicas de Venta, Notas Débito y Notas Crédito; El cual aplica de forma obligatoria a partir del 01 de abril de 2021 para todas las Entidades que hacen parte del Presupuesto General de la Nación (PGN), de conformidad con lo establecido en la Directiva Presidencial 09 de septiembre del 2020.

Por lo expuesto, aquellos Proveedores o Contratistas que tengan identificado en el RUT la responsabilidad 52 – Facturador electrónico (emisor), deberán entregar factura electrónica de venta por los bienes y/o servicios ofrecidos a las entidades del ámbito SIIF Nación, como también las notas débito y/o notas crédito, a través del buzón dispuesto para el efecto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, para lo cual la información tributaria de los terceros creados en el SIIF Nación se actualizará con base en los datos de la DIAN mediante un Servicio Web.

A) Contratista o proveedor (emisor) deberá realizar lo siguiente:

1. Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN.
2. Diligenciar en la sección de la factura **Datos del Emisor**, en el campo “correo” la dirección electrónica, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo.
3. Diligenciar en el asunto o en la sección de la factura **Notas**, lo siguiente: **#\$** luego el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del supervisor o cuentadante de caja menor, finalizando con **#\$**, debidamente separados por punto y coma, según ej adjunto.

#\$15-20-00-011; Contrato; Pedro Pérez@ agencialogistica.gov.co#\$

4. Registrar en la sección de la factura **Datos del Adquiriente** en el campo “Correo”, el buzón electrónico **siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co** dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, con



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

“Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia”

el fin que, una vez generada la factura electrónica a través del medio seleccionado, éste la envíe automáticamente.

5. Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML).

6. Enviar al buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML), referenciando en el asunto de este correo el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del supervisor o cuentadante de caja menor, debidamente separados por punto y coma, según ej. adjunto:

#\$15-20-00-011; Contrato; PedroPerez@ agencialogistica.gov.co#\$

Nota importante: De no darse el envío automático por parte del proveedor o contratista desde el operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, descrito en el numeral 4, estos podrán remitir la factura al buzón indicado para tal fin.

7. La factura se puede direccionar a la entidad del PGN o al supervisor del contrato, según el esquema que la entidad establezca para la recepción de la factura electrónica, siempre y cuando se diligencien los datos requeridos en el numeral 3 o en el numeral 6 o en los dos, y, de no registrarse dicha información en alguna de estas dos opciones, la factura será devuelta al correo registrado en el numeral 2, es decir, al correo electrónico registrado en los datos del emisor en el documento electrónico

8. Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.

9. Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.

10. iniciada la ejecución del contrato, en caso de incumplimiento, deberá obtener la ampliación, renovación o restablecer el valor de la garantía u otorgar una nueva garantía que ampare el cumplimiento de las obligaciones que surjan por razón de la celebración, ejecución y liquidación del contrato. La AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE podrá declarar la caducidad del mismo, de no obtener esta actuación por parte del CONTRATISTA.

11. Dar cumplimiento con el objeto de la presente Contratación Pública dentro del plazo y en las condiciones acordadas.

12. Proveer a su costo, toda la dotación necesaria para el cabal cumplimiento.

13. Prestar la máxima colaboración en todo momento para facilitar la debida supervisión del contrato.

14. Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.

15. En general, la obligación de cumplir cabalmente con las condiciones y modalidades previstas para la ejecución del Contrato, para lo cual el CONTRATISTA deberá actuar razonablemente en el marco de sus obligaciones contractuales, del mismo modo cumplir con las obligaciones inherentes a la Plataforma SECOP II como lo son aprobar el contrato, cargar la póliza, y demás funciones establecidas en la misma.



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

16. Cancelar sus obligaciones en seguridad social y aportes para fiscales como cotizante.
17. cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y las condiciones acordadas.
18. Se compromete a cumplir con todos los requisitos, normas y especificaciones técnicas mencionadas en el presente documento.
19. Cumplir con las obligaciones inherentes a la plataforma SECOP II relativas a la aprobación del contrato, cargue de la póliza que ampara el contrato, cargue de facturación y las demás obligaciones a las que se encuentra sometido en virtud de lo establecido en Colombia Compra Eficiente – Plataforma SECOP II.
20. El proveedor debe aportar mensualmente certificación bancaria actualizada (Fecha de expedición no superior a 90 días calendario).

NOTA: EN el evento que se requieran productos, bienes, obras y/o servicios que no estén incluidos en el cuadro de relación de productos, el supervisor podrá requerir al contratista para la prestación de los mismos, siempre que el contratista este en la capacidad de suministrarlos, para lo cual, el contratista deberá presentar cotización y el supervisor verificara que el valor se encuentre dentro de los precios de mercado de la región, mediante mínimo dos cotizaciones adicionales de firmas que suministren y/o presten el servicio objeto del contrato, una vez verificado que los precios cotizados se encuentran dentro de los precios de mercado la entidad procederá a solicitar la prestación del servicio y/o suministro de los bienes obras y/o servicios requeridos previo modificación del contrato.

NOTA: Las entregas se harán de LUNES A VIERNES DE 8:00 A 12:00 Y DE 14:00 a las 16:00 horas de acuerdo a lo autorizado en cada unidad militar. El personal y vehículos dispuestos para la entrega de los suministros deberán cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para la entrega a cada Unidad Militar relacionada en el cuadro anterior. Una vez se haga la solicitud de pedido el tiempo de entrega no podrá ser superior a 24 horas.

NOTAS GENERALES A LOS LUGARES DE EJECUCIÓN.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares de común acuerdo con el adjudicatario(s) del presente proceso de selección, en caso de ser necesaria, podrá incluir más lugares de entrega, siempre y cuando estas modificaciones estén al alcance del cumplimiento del proveedor.

NOTAS GENERALES

Nota 1: La Agencia Logística Regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas en cualquier momento y sin previo aviso, para la verificación del cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y durante la ejecución del contrato.

Nota 2: La Agencia Logística regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas periódicas a los centros de producción y almacenamiento, para hacer un mejor seguimiento al proveedor y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes cumpliendo con los objetivos de calidad establecidos, esto, lo podrá realizar en cualquier



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.

Nota 3: En el evento que se requieran bienes, obras y/o servicios que no estén incluidos en el cuadro de relación de productos y precios, el supervisor podrá requerir al contratista el suministro de los mismos, siempre que el contratista este en la capacidad de suministrarlos, para lo cual, el contratista deberá presentar cotización y el supervisor verificara que el valor se encuentre dentro de los precios de mercado de la región, mediante mínimo dos cotizaciones adicionales de firmas que suministren y/o presten el servicio objeto del contrato, una vez verificado que los precios cotizados se encuentran dentro de los precios de mercado la entidad procederá a solicitar la prestación del servicio y/o suministro de los bienes obras y/o servicios requeridos previo modificación del contrato

Nota 4: Una vez se haga la adjudicación, el proveedor adjudicatario tiene la obligación de mantener los precios con el fin que no conlleven a desequilibrio económico mientras no se trate de hechos o situaciones imprevisibles o imprevistas, por el contrario lo que en vista al momento de proponer o contratar, conduzca a inflar o rebajar sustancialmente el valor de los bienes o servicios contratados en perjuicio de la entidad no será objeto de reajuste.

Nota 5: Para aquellos contratos que se acepte reajuste de precios por hechos o situaciones imprevisibles o imprevistas del mercado, se establece la condición de volver a su estado inicial en el momento de que el mercado vuelva a presentar variaciones de precios.

Nota 6: Se incluyen los productos de acuerdo a lo estipulado en el Menú establecido por la Unidad Militar, pudiéndose ampliar las solicitudes de otros productos que tengan que ver con la naturaleza del contrato, previa presentación y aceptación de la cotización de los ítems a incluir.

Nota 7: Las cantidades serán determinadas de acuerdo a la necesidad que presente la Profesional Catering de la Regional en los pedidos, se debe tener en cuenta que los valores unitarios no pueden variar en el momento de la facturación y se deben facturar los elementos relacionados anteriormente. La entrega de los productos se debe Coordinar con el administrador del Comedor, previa autorización del Supervisor del Contrato, el técnico de servicios.

SUPERVISIÓN: La supervisión para el contrato que resulte del proceso de selección, estará a cargo del técnico de servicios de la Regional Suroccidente y por extensión los administradores de comedores de tropa, quien como supervisor debe ajustarse al cumplimiento de las siguientes disposiciones, así:

Ley 80/93, Ley 1150/07 y sus Decretos Reglamentarios, manual de contratación de la entidad, las cuales establecen la necesidad de designar las funciones de los supervisores de los contratos que suscriba la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.

Así mismo, sujetarse al cumplimiento de las obligaciones establecidas en el futuro contrato.

NOTA: En el evento que se presente algún cambio en los supervisores designados para el contrato derivado del presente proceso de selección, la respectiva comunicación se hará mediante oficio.



Grupo Social y Empresarial
de la Defensa

RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537

www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

NORMATIVIDAD APLICABLE PARA LOS BIENES

Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015.

Resolución 2674 de 2013

Resolución 3651 de 2014

Decreto 3075 de 1997

Res. Min protección social 5109 de 2005.

Decreto 1500 de 2007

Decreto 2162 de 1983

Resolución 2606 de 2009

Resolución 3709 de 2015

Resolución 2690 de 2015

NTC 1325

CAPITULO VI OFERTA

6.1 PRESENTACIÓN

La propuesta debe ser presentada por escrito, en idioma castellano, junto con todos los documentos que la acompañan y deberán ser entregadas dentro del plazo de la selección abreviada.

OBSERVACIONES GENERALES:

| Se solicita que todos los documentos y certificaciones a los que se refiere el pliego de condiciones, emitidas en idioma diferente al castellano, sean presentados en su idioma original y en traducción simple al castellano.

| La propuesta deberá presentarse a través de la plataforma SECOP II

| La presentación de la propuesta constituye un compromiso entre el proponente y la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, según el cual dicha propuesta, permanece abierta para su evaluación y aceptación durante la vigencia de la garantía de seriedad de la propuesta, so pena de hacerla efectiva si el proponente la retira, salvo que este retiro obedezca a la configuración de una causal de inhabilidad o incompatibilidad sobreviniente.

NOTA 1: INFORMACIÓN CONFIDENCIAL: Aunque la naturaleza de la información que se solicita para la presentación de la propuesta no tiene la vocación de constituir información que pueda ampararse en la reserva o el secreto protegidos por la Ley, los proponentes serán responsables de advertir lo contrario en el caso en que las propuestas contuvieran información confidencial, privada o que configure secreto industrial, de acuerdo con la ley colombiana, debiendo indicar tal calidad y expresando las normas legales que le sirven de fundamento.

En todo caso, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares se reserva el derecho de revelar dicha información a sus agentes o asesores, con el fin de evaluar la propuesta.



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252

Línea Gratuita Nacional 018000 126537

www.agencialogistica.gov.co

“Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia”

NOTA 2: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares solo entregará información en formato PDF, por ninguna circunstancia se entregarán archivos ejecutables.

NOTA 3: El día del cierre se recomienda a los oferentes ingresar con suficiente anticipación, toda vez que requiere de tiempo por motivos de seguridad.

NO SE ACEPTA PROPUESTA:

- Que sean enviadas por e-mail o fax.
- Que se presenten después de la fecha y hora fijadas para el cierre.
- Que se presenten en sitios o condiciones diferentes de los que se han previsto en el Anexo 1 "Cronograma del Proceso".
- Alternativas o condicionadas.

6.2 RETIRO DE LA OFERTA

El proponente(s) podrá(n) retirar de la plataforma su propuesta antes del vencimiento previsto para la presentación de la misma en el SECOP II, cuando así lo considere.

6.3 DECLARATORIA DE DESIERTA

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares declarará desierto el presente proceso en los siguientes casos:

- Cuando las propuestas no cumplan con las condiciones para ser adjudicatarias.
- Cuando no se presenten ofertas.
- Por cualquier otra causa que impida la selección objetiva.

La declaratoria de desierto del proceso se hará mediante acto motivado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 25 de la Ley 80 de 1993, el cual se notificará a todos los proponentes. Contra dicho acto procede únicamente el recurso de reposición.

6.4 CRITERIOS DE DESEMPATE

En caso de presentarse igualdad en el puntaje total de las ofertas evaluadas, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares en aplicación de las normas que regulan esta materia aplicará los siguientes criterios de desempate:

1. El primer factor de escogencia y calificación es quien obtenga el mayor puntaje en la sumatoria del puntaje técnico.
2. El Segundo factor de escogencia y calificación es quien obtenga el mayor puntaje en la evaluación económica.



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

3. Se preferirá la oferta de proponente nacional.
4. Quien se presente en calidad de Mipymes Nacional.
5. Preferir la oferta presentada por un Consorcio, Unión Temporal o promesa de sociedad futura siempre que: (a) esté conformado por al menos una Mipyme nacional que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%); (b) la Mipyme aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la Mipyme, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del Consorcio, Unión Temporal o promesa de sociedad futura.
6. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un Consorcio, Unión Temporal o promesa de sociedad futura, el integrante del oferente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el Consorcio, Unión Temporal o promesa de sociedad futura y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.
7. En caso de persistir el empate, se definirá quien tenga mayor índice de liquidez.

6.4.1 CRITERIOS DE DESEMPATE LEY 1150 DE 2007 PARÁGRAFO 4, ADICIONADO POR EL ART. 3 DE LA LEY 2040 DE 2020.

Para efectos de dar cumplimiento a lo establecido parágrafo 4 de la Ley 1150 de 2007, que adiciona un criterio de desempate, se dará aplicación a lo siguiente:

Criterio de desempate. En los procesos de contratación públicos, en caso de empate en la puntuación de dos o más proponentes, se preferirá a aquel que demuestre la vinculación del mayor porcentaje de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley.

Para los efectos de este parágrafo solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellos adultos mayores objeto de esta Ley que hayan estado vinculados con una anterioridad igual o mayor a un año. Para los casos de constitución inferior a un año se tendrá en cuenta a aquellos trabajadores que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la misma.

Dado el caso en que el contrato público haya sido obtenido con ocasión a esta forma de desempate, el empleador deberá mantener el mismo porcentaje de adultos mayores



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

trabajadores al interior de la empresa durante la vigencia de ejecución del contrato. En caso contrario no podrá hacer uso de este beneficio en cualquier otro contrato que celebre con el Estado dentro de los 5 años siguientes a la terminación del contrato.

Para estos efectos, la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, certificará, bajo la gravedad de juramento, el número total de trabajadores vinculados a la planta de personal del proponente o sus integrantes que cumplan con lo aquí señalado a la fecha de cierre del proceso de selección.

6.5 CUMPLIMIENTO LEY 361 DE 1997

Para efectos de dar cumplimiento a lo establecido en la ley 361 de 1997 y otorgar el criterio de desempate establecido en el numeral 6.4 del pliego de condiciones, el proponente debe adjuntar junto con su propuesta la siguiente documentación:

1. Certificación expedida por la oficina de trabajo en la cual se acredite que el proponente es el empleador y tiene en su nómina por lo menos un mínimo del 10% de sus empleados en las condiciones de discapacidad enunciadas en la presente ley.
2. Que su vinculación sea por lo menos con anterioridad de un año presentado la planilla de la respectiva nómina.

6.6 CUMPLIMIENTO LEY 905 DE 2004 (MIPYMES)

Para efectos de dar cumplimiento a lo establecido en la Ley 905 de 2004 y otorgar el criterio de desempate establecido en el numeral 6.4 del pliego de condiciones, los proponentes que no tengan esta información en el RUP, debe adjuntar junto con su propuesta la siguiente documentación:

Mediana empresa:

- a. Debe presentar la planilla de aportes parafiscales en donde se acredite que cuenta con una planta de personal entre cincuenta y uno (51) y doscientos (200) trabajadores, o,
- b. Acreditar que cuenta con unos activos totales por valor entre 100.000 a 610.000 UVT, los cuales se obtendrán de la información financiera contenida en el RUP.

Pequeña empresa:

- a. Debe presentar la planilla de aportes parafiscales en donde se acredite que cuenta con una Planta de personal entre once (11) y cincuenta (50) trabajadores, o,
- b. Acreditar que cuenta con unos activos totales por valor entre quinientos uno (501) y menos de cinco mil (5.000) salarios mínimos mensuales legales vigentes, los cuales se obtendrán de la información financiera contenida en el RUP.



Grupo Social y Empresarial
de la Defensa

RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252

Línea Gratuita Nacional 018000 126537

www.agencialogistica.gov.co

“Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia”

Microempresa:

- a. Debe presentar la planilla de aportes parafiscales en donde se acredite que cuenta con una planta de personal no superior a los diez (10) trabajadores, o,
- b. Acreditar que cuenta con unos activos totales excluida la vivienda por valor inferior a quinientos (500) salarios mínimos mensuales legales vigentes, los cuales se obtendrán de la información financiera contenida en el RUP.

Para los proponentes que la Cámara de Comercio haya verificado el cumplimiento de Mipyme y esta aparezca en el Registro Único de Proponentes, el comité jurídico verificará en el RUP esta información para otorgar el criterio de desempate establecido en el numeral 6.4 del pliego de condiciones, en el evento que se llegue a presentar

NOTA GENERAL: Los requisitos de MYPIMES y la Ley 361 de 1997, no son de obligatorio cumplimiento, pero en el evento que se requieran como criterio de desempate, deben ser acreditados con la oferta.

6.7. DEVOLUCIÓN DE GARANTÍAS DE SERIEDAD Y COPIA DE LAS PROPUESTAS QUE NO RESULTEN COMO ADJUDICATARIAS

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, a través de la Dirección de Contratación hará devolución de la garantía de seriedad de la oferta, una vez adjudicado el proceso a los oferentes que no resultaron adjudicatarios.

Para la devolución de copia de la propuesta el (s) proponente(s) tendrán un plazo de veinte (20) días calendario para reclamarla en la **Regional Suroccidente, Carrera 92 A # 2C - 35, Cali, Valle del Cauca**, si pasado este término no es retirada la copia, se procederá a hacer la destrucción respectiva, levantando el acta correspondiente.

6.8 CAUSALES DE RECHAZO

1. Cuando el proponente no subsane o allegue la documentación que sea requerida por la entidad hasta la adjudicación.
2. Cuando el proponente o alguno de los miembros del consorcio o de la unión temporal o promesa de sociedad futura o el representante legal se encuentre incurso en alguna (s) de las causales de inhabilidad o incompatibilidad fijadas por la Constitución y la Ley.
3. Cuando la Agencia Logística de las Fuerzas Militares descubra o compruebe falta de veracidad en la documentación presentada para esta convocatoria.
4. La presentación de varias ofertas por el mismo proponente, por sí o por interpuesta persona, en Consorcio, Unión Temporal o individualmente.
5. Cuando se compruebe que un proponente ha interferido, influido, u obtenido correspondencia interna, proyectos de concepto de evaluación o de respuesta a observaciones, no enviados oficialmente a los proponentes.
6. Cuando se compruebe confabulación entre los proponentes que altere la aplicación del principio de selección objetiva.



Regional Suroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

7. Cuando la propuesta se presente en forma subordinada al cumplimiento de cualquier condición o modalidad.
8. Cuando la propuesta se presente extemporáneamente o en lugar distinto al indicado en el pliego de condiciones.
9. Cuando la propuesta esté incompleta en cuanto omita la inclusión de información considerada en el pliego de condiciones como necesaria para la comparación objetiva.
10. Cuando la oferta haya sido calificada como inhábil, entendiéndose como oferta hábil aquellas que cumplen en su totalidad con los requisitos técnicos, jurídicos, financieros y de experiencia exigidos en el presente pliego de condiciones.
11. Cuando la propuesta contenga datos tergiversados, que induzcan en error a la administración.
12. Cuando la propuesta económica supere el presupuesto oficial.
13. Cuando no allegue la propuesta económica con la oferta.
14. Cuando el proponente no oferte los bienes de conformidad con las especificaciones técnicas mínimas descritas en el Formulario N° 5 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS EXCLUYENTES".
15. Toda otra causa contemplada en la ley.
16. Cuando el oferente no diligencie el valor total del presupuesto oficial, en la plataforma SECOP II
17. Cuando el proponente exceda el valor máximo de cada producto establecido en los pliegos de condiciones, o supere el precio promedio del estudio de mercado por cada producto ofertado.
18. Cuando el proponente no subsane o allegue la documentación que sea requerida por la entidad hasta el momento previo a la realización de la subasta (Parágrafo 4 del Artículo 5 de la Ley 1882 de 2018).
19. Cuando el oferente efectúe un lance no valido. Se considera que un lance no es válido en la Subasta cuando éste no cumpla con el descuento mínimo exigido en el pliego de condiciones por cada elemento y/o producto ofertado.
20. La no entrega de la garantía de la seriedad junto con la propuesta (Parágrafo 3 del Artículo 5 de la Ley 1882 de 2018)
21. Toda otra causa contemplada en la ley.

NOTA: La ausencia de requisitos o la falta de documentos referentes a la futura Contratación o al proponente, no necesarios para la comparación de las propuestas no servirán de título suficiente para el rechazo de los ofrecimientos hechos. En consecuencia, todos aquellos requisitos de la propuesta que no afecten la asignación de puntaje, podrán ser solicitados por la entidad en cualquier momento o hasta la adjudicación.

6.9 ORDEN DE ELEGIBILIDAD

Para efectos de asignar el orden de elegibilidad, una vez culminadas las verificaciones de los requisitos habilitantes técnicos, jurídicos y financieros, y habiéndose efectuado los requerimientos previos a que hubiere lugar y obtenidos sus correspondientes respuestas, los



Grupo Social y Empresarial
de la Defensa

Regional Suroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252

Línea Gratuita Nacional 018000 126537

www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

Comités trasladarán sus conceptos a la Unidad Asesora para determinar en definitiva cuales ofertas resultan hábiles.

Entiéndase como ofertas hábiles aquellas que han cumplido en su totalidad con los requisitos jurídicos, financieros y técnicos exigidos en el pliego de condiciones. A la (s) oferta (s) conceptuada (s) como hábil (es) se les asignará el puntaje de que trata el pliego de condiciones.

Se establecerá el orden de elegibilidad de los proponentes, ordenando las propuestas según el puntaje FINAL obtenido por las mismas, de mayor a menor y se asignará el primer puesto en el orden de elegibilidad al mayor puntaje, el segundo al siguiente, y así sucesivamente.

6.10 ADJUDICACIÓN

Se adjudicará el proceso de selección al proponente que, habiendo presentado una propuesta hábil, obtenga el primer orden de elegibilidad respecto de los cuales haya presentado oferta.

NOTA 1: la adjudicación del presente proceso de selección se efectuará de forma global por el presupuesto asignado.

NOTA 2: El Contratista deberá guardar reserva en los precios que se pacten con la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares hará la adjudicación, dentro del término fijado en el Anexo 1 "Datos Del Proceso". Este término podrá prorrogarse mediante acto administrativo y la prórroga podrá ser por un término no mayor a la mitad del inicialmente fijado, siempre que las necesidades de la administración así lo exijan, de conformidad con lo previsto en el numeral 9º del artículo 30 de la Ley 80 de 1993.

La adjudicación del presente proceso **se efectuará mediante acto administrativo** y será notificado de conformidad con la normatividad vigente.

El acto de adjudicación es irrevocable y obliga tanto a la entidad como al adjudicatario, y contra él no procede recurso alguno por la vía gubernativa, no obstante a lo anterior, si dentro del plazo comprendido entre la adjudicación del contrato y la suscripción del mismo, sobreviene una inhabilidad o incompatibilidad o si se demuestra que el acto se obtuvo por medios ilegales, este podrá ser revocado, caso en el cual la entidad podrá aplicar lo previsto en el inciso final del numeral 12 del artículo 30 de la ley 80 de 1993.

En caso que se adjudique el contrato con base en una propuesta que presente precios que no obedezcan a las condiciones del mercado y que no logren ser detectados durante el proceso de selección, el contratista deberá asumir todos los riesgos que se deriven de tal hecho ya que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares no aceptará reclamo alguno con relación a ellos.



CAPITULO VII RIESGOS Y GARANTÍAS

7.1. TIPIFICACION, ESTIMACION, ASIGNACION DE RIESGOS PREVISIBLES Y MECANISMOS DE COBERTURA.

7.1.1 Riesgos derivados del incumplimiento del ofrecimiento:

- La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del proponente seleccionado.
- La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el término previsto en los pliegos para la adjudicación del contrato se prorrogue o cuando el término previsto para la suscripción del contrato se prorrogue, siempre y cuando esas prórrogas no excedan un término de tres meses.
- El retiro de la oferta después de vencido el término fijado para la presentación de las propuestas.

7.1.2. Riesgos derivados del incumplimiento de las obligaciones contractuales:

- La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado, de la garantía de cumplimiento exigida por la Entidad para amparar el incumplimiento de las obligaciones del contrato.
- Incumplimiento total o parcial de las obligaciones nacidas del contrato, así como de su cumplimiento tardío o de su cumplimiento defectuoso, cuando ellos son imputables al Contratista garantizado.
- Además, comprenderá siempre el pago del valor de las multas y de la Cláusula Penal Pecuniaria que se pacten en el contrato garantizado.
- El no pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales.
- Con ocasión de: (ii) Mala calidad de los **(bienes o servicios)** suministrados teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el contrato.

OTROS RIESGOS PREVISIBLES

La metodología de estimación de los riesgos que se ilustra a continuación es una propuesta que realizó Colombia Compra Eficiente para la administración de Riesgos para el Proceso de Contratación dirigido a los participantes del sistema de compras y contratación pública. Sin embargo, esta Dirección no asume responsabilidad alguna en la estimación de los riesgos, la cual es una obligación legal que cada entidad tiene a su cargo de conformidad con el Artículo 4 de la Ley 1150 de 2007.



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

“Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia”

Tabla de estimación de riesgos previsible CONPES 3714 de 2011*

*La metodología de estimación de los riesgos que se ilustra a continuación es una propuesta que realizó la Dirección General de Crédito Público y Tesoro Nacional del Ministerio de Hacienda y Crédito Público, en embargo, esta Dirección no asume responsabilidad alguna en la estimación de los riesgos, la cual es una obligación legal que cada entidad tiene a su cargo de conformidad con el Artículo 41 de la Ley 1150 de 2007.

Número de riesgos a estimar	6	Estimar	Reiniciar
Valor del contrato	\$ 990.000.000,00		
Total estimación del riesgo	\$ 904.860.121,65	Guardar reporte en formato pdf	

Riesgo General	Observaciones	Probabilidad	Impacto	Estimación	Participación
Operacionales	Incumplimiento de lo ofertado	Medio-Alto	Alto	\$ 263.461.238,03	29,12%
Operacionales	Falla mecánica en transporte	Medio-Bajo	Medio-Alto	\$ 61.816.303,70	6,83%
Operacionales	Incidente o accidente en la ejecución del objeto del contrato	Medio-Bajo	Alto	\$ 144.895.894,98	16,01%
Operacionales	Incumplimiento en la entrega de publicidad	Medio-Bajo	Alto	\$ 144.895.894,98	16,01%
Operacionales	Disponibilidad de espacios físicos para la entrega de los productos	Medio-Bajo	Alto	\$ 144.895.894,98	16,01%
Económico	Variación en los precios del mercado	Medio-Bajo	Alto	\$ 144.895.894,98	16,01%

MATRIZ DE RIESGOS

N	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	General	Interno	Planeación	Operacional	La existencia de procesos, procedimientos y parámetros inadecuados, sistemas de información, tecnológicos, equipos humanos o técnicos, disponibilidad de la infraestructura que impida el cumplimiento oportuno del objeto contractual o que conduzcan a la suspensión y/o prorrogas del contrato	Ineficiencia en la entrega de los bienes objeto del contrato	3	2	5	Medio	Contratista	Establecer pólizas de cumplimiento y calidad	2	2	4	Bajo	Si	Entidad	Desde la suscripción del Contrato	Hasta finalizar la ejecución del contrato	Verificación del supervisor	Semanal



Regional Suroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252

Línea Gratuita Nacional 018000 126537

www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

2	General	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento de las obligaciones Laborales	Violación a los derechos laborales por el contratista	1	1	2	Bajo	Contratista	Garantía de pago de salarios y prestaciones sociales.	1	2	2	Bajo	No	Supervisor del contrato	Por definir	Por definir	Informe de supervisión	Mensual
3	General	Externo	Externo	Económico	Que se presente fluctuación de los precios en la ejecución del contrato	Que se presente fluctuación de los precios en la ejecución del contrato	1	2	3	Medio	Contratista	Una buena proyección de la propuesta de acuerdo a los parámetros fijados en el Estudio Mercado	1	1	2	Bajo	SI	Contratista	Por definir	Por definir	Seguimiento los precios del mercado	Permanente
4	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Modificación de las especificaciones técnicas.	Deficiente calidad en el cumplimiento del objeto contractual.	1	1	2	BAJO	Contratista	Realizar seguimiento periódico al cumplimiento y en caso de incumplimiento o realizar requerimiento oportuno al contratista para que realice los suministros de acuerdo a los términos contratados	1	1	2	BAJO	SI	Supervisor del contrato	Por definir	Por definir	Informe de supervisión	Mensual
5	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Deficiencia en la calidad de los Bienes suministrados	Incorrecta ejecución del contrato y mala calidad de los productos o alimentos suministrados	1	2	3	Bajo	Contratista	Garantía de la calidad de los bienes	1	1	2	BAJO	NO	Supervisor del contrato	Por definir	Por definir	Informe de supervisión	Mensual
6	General	Externo	Ejecución	Operacional	No entrega de los suministros en el término convenido	Incumplimiento en la ejecución del contrato	1	2	3	BAJO	Contratista	Garantía Cumplimiento.	1	1	2	Bajo	NO	Supervisor del contrato	Por definir	Por definir	Informe de supervisor y control de ejecución	Mensual
7	General	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento de las obligaciones Laborales	Violación a los derechos laborales por el contratista	1	1	2	Bajo	Contratista	Garantía de pago de salarios y prestaciones sociales.	1	2	2	Bajo	No	Supervisor del contrato	Por definir	Por definir	Informe de supervisión	Mensual



Grupo Social y Empresarial
de la Defensa

Regional Suroccidente Carrera 92 A # 2C - 35, Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537

www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

8	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Efectos que puedan causar los bienes a contratar en la salud de las personas, o cambio en sus condiciones organolépticas y microbiológicas propias de los alimentos	Incumplimiento del contrato	3	3	6	Alto	Contratista	Establecer en el lugar de entrega, normas BPM	2	2	4	Bajo	Si	Entidad	Desde la suscripción del Contrato	Hasta finalizar la ejecución del contrato	Verificación del supervisor	Semanal
9	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	La proyección inadecuada de los diferentes costos que se tuvieron en cuenta al momento de presentar la oferta sin haber efectuado un detallado estudio de mercado para cumplir con el objeto contractual	Incremento en el presupuesto del contrato	2	1	3	Bajo	Contratista	Establecer en la invitación la exigencia de garantías que amparen el cumplimiento del contrato	2	1	3	Bajo	Si	Entidad	Desde la suscripción del Contrato	Hasta finalizar la ejecución del contrato	Verificación del supervisor	Semanal

7.2 GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA

Cada proponente deberá constituir junto con su propuesta una garantía de seriedad de la oferta a cargo del proponente y a favor de la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, mediante cualquiera de los mecanismos de cobertura del riesgo establecidos en el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, equivalente al diez por ciento (10%) del valor del presupuesto oficial, con una vigencia desde el momento de la presentación de la oferta hasta la aprobación de la garantía que ampara los riesgos propios de la etapa Contractual, no obstante, no podrá ser inferior a tres (3) meses.

En el evento que la propuesta sea presentada en consorcio o unión temporal, la garantía debe ser otorgada por todos sus integrantes, no a nombre de sus representantes legales, y debe expresar claramente que será exigible por su valor total ante el incumplimiento en que incurran cualquiera de los integrantes del grupo proponente, en todo o en parte, derivado del incumplimiento de las obligaciones amparadas.

El pago de la garantía, cuando ésta se haga exigible, tiene el carácter sancionatorio derivado del incumplimiento de la oferta, y se entiende sin perjuicio del derecho que le asiste la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, de exigir por los medios reconocidos en Colombia la indemnización de los perjuicios que con dicho incumplimiento se le hayan causado o se le llegaren a causar.

NOTA: Para el evento específico en el que el adjudicatario no suscriba el respectivo contrato en el término establecido por el pliego de condiciones sin justa causa, se exigirá a título de sanción la totalidad del valor asegurado en la póliza de seriedad de la oferta.



Regional Suroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537

www.agencialogistica.gov.co

“Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia”

7.2.1 VALIDEZ DE LA OFERTA

Las ofertas deben tener el término de validez de tres (3) meses contados a partir de la fecha definitiva de cierre de la presente selección. La validez de la oferta se entenderá acreditada con la garantía de seriedad de la propuesta y se entiende prorrogada la vigencia con la ampliación del término de dicha póliza.

7.2.2. ALCANCE DEL AMPARO DE LA GARANTÍA

La garantía amparará en general el cumplimiento de las obligaciones asumidas por el proponente con ocasión de la presentación de una propuesta como consecuencia de la participación en el presente proceso.

Debe incluir en su texto el contenido que a continuación se requiere, en los términos y con los alcances que se indican, mediante constancias o cláusulas adicionales o complementarias, de manera expresa y escrita, y cuyos alcances no podrán ser limitados por otras cláusulas, constancias o documentos privados.

La identificación del mecanismo de cobertura del riesgo, expresado en los siguientes términos:

- La obligación de suscribir el contrato ofrecido, en los términos y dentro de los plazos y condiciones previstos en el pliego de condiciones.
- La obligación de ampliar la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el término previsto en el pliego para la adjudicación del contrato se prorrogue o cuando el término previsto para la suscripción del contrato se prorrogue, siempre y cuando esas prórrogas no excedan un término de tres meses.
- El retiro de la oferta después de vencido el término fijado para la presentación de las propuestas.
- El valor de la presente garantía será exigible con la ejecutoria del acto administrativo expedido por la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES**, en la que se declare el incumplimiento del proponente respecto de su oferta y se pagará el valor total al beneficiario en los términos previstos por la Ley.

Al proponente se le hará efectiva la garantía de seriedad de la oferta en los siguientes eventos:

- Cuando no amplíe la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el término previsto en el pliego para la adjudicación del contrato se prorrogue o cuando el término previsto para la suscripción del contrato se prorrogue, siempre y cuando esas prórrogas no excedan un término de tres meses.



Grupo Social y Empresarial
de la Defensa

RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Linea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

“Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia”

- Cuando solicite el retiro de su propuesta después del cierre, salvo en el caso de inhabilidad o incompatibilidad sobreviviente.
- Cuando resulte favorecido con la adjudicación y no suscriba el contrato o no cumpla con los requisitos de legalización del mismo.

7.3. GARANTÍAS CONTRACTUALES:

Suficiencia de cumplimiento del contrato: Por un valor equivalente al 30% del valor total del contrato, con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de la prorrogas a las que hubiere lugar y seis (06) meses más.

Calidad de los bienes suministrados: Por un valor equivalente al 50% del valor del contrato con una vigencia igual a la ejecución del mismo y de las prórrogas a las que hubiere lugar y hasta seis (6) meses contado a partir de la fecha de entrega, evidenciada en el acta de recibo a satisfacción por parte de la entidad.

En todo caso el contratista deberá responder por la garantía mínima presunta y por vicios

Suficiencia del pago de salarios y prestaciones sociales: Por un valor igual al 5% del valor total del mismo, por el término de vigencia del contrato y tres (3) años más.

EN ESTE PUNTO DEBE TENERSE EN CUENTA QUE CUANDO SE REALICE LA ADJUDICACION SE DEBE PRESENTAR EL Original de la Garantía única donde debe constar que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas, cláusula penal pecuniaria convenida, clausulado de la garantía del contrato de seguro, y su respectiva aprobación.

UNA VEZ ADJUDICADO EL PROCESO EL CONTRATISTA DEBE CUMPLIR CON LOS SIGUIENTES ASPECTOS:

En la garantía debe constar expresamente que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria.

El OFERENTE una vez adjudicado el proceso se obliga para con la AGENCIA LOGÍSTICA a mantener vigente la garantía del contrato y restablecer los valores amparados, cuando éstos se hayan visto reducidos por razón de los siniestros presentados por la AGENCIA LOGÍSTICA, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la notificación del acto que deje en firme la sanción correspondiente.

RESTABLECIMIENTO O AMPLIACIÓN DE LA GARANTÍA: Cuando con ocasión de las reclamaciones efectuadas por la Entidad Estatal, el valor de la garantía se reduce, la Entidad Estatal debe solicitar al CONTRATISTA restablecer el valor inicial de la garantía.



Cuando el contrato es modificado para incrementar su valor o prorrogar su plazo, la Entidad Estatal debe exigir al **CONTRATISTA** ampliar el valor de la garantía otorgada o ampliar su vigencia, según el caso, además debe prever el mecanismo que proceda para restablecer la garantía, cuando el **CONTRATISTA** incumpla su obligación de obtenerla, ampliarla o adicionarla.

ANEXO No. 1 “CRONOGRAMA DEL PROCESO”

1.1.Unidad Ejecutora	AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE										
1.2.Ordenador del gasto	Para todos los efectos previstos en el pliego de condiciones, será ordenador del gasto el señor Coronel (RA) Carlos Eduardo Mora Gómez Director Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente.										
1.3.Identificación del proceso	SELECCIÓN ABREVIADA POR SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA No.014-001-2022.										
1.4 Participantes	Podrán participar en el presente proceso las personas naturales, jurídicas públicas o privadas nacionales y/o extranjeras, en unión temporal o en consorcio; y que a la fecha de presentación de la propuesta se encuentren debidamente inscritas en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio respectiva.										
1.5Apropiación presupuestal	El presupuesto del proceso es NOVECIENTOS NOVENTA MILLONES DE PESOS MCTE. (\$ 990.000.000) INCLUIDO IVA, el cual se encuentra amparado con el certificado de disponibilidad presupuestal número 3122 del 26 de Enero de 2022. <table><tr><th>DEPENDENCIA</th><th>POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO</th><th>FUENTE</th><th>RECURSO</th><th>SITUAC.</th></tr><tr><td>VIVCOM Viveres Comedores</td><td>A-05-01-01-002-001 Carnes, Pescado, Frutas, Hortalizas, Aceites y Grasas.</td><td>Propios</td><td>20</td><td>CSF</td></tr></table>	DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.	VIVCOM Viveres Comedores	A-05-01-01-002-001 Carnes, Pescado, Frutas, Hortalizas, Aceites y Grasas.	Propios	20	CSF
DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.							
VIVCOM Viveres Comedores	A-05-01-01-002-001 Carnes, Pescado, Frutas, Hortalizas, Aceites y Grasas.	Propios	20	CSF							
1.6.Fecha y Hora de consulta del proyecto pliego de condiciones	El proyecto pliego de condiciones, podrá ser consultado desde el 26 de Enero de 2022, a las 14:00 pm en el Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II – http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica .										
1.7.Fecha y hora límite para solicitar aclaraciones al contenido del proyecto de pliego de condiciones	Los interesados podrán solicitar por escrito cualquier aclaración al contenido del proyecto del pliego de condiciones, Hasta el día 01 de Febrero de 2022 a las 10:00 am horas. La Agencia Logística de las Fuerzas Militares responderá todas y cada una de las aclaraciones solicitadas a través del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II – http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica .										
1.7.1. Plazo para manifestación de interés de limitar la Convocatoria a Mipymes	No aplica para el presente proceso contractual.										
1.8. Lugar y Fecha de Apertura	Lugar: a través del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II – http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica . Fecha: La establecida en la “Configuración” de la plataforma SECOP II 04 de Febrero del 2022 a las 14:00 horas										



Grupo Social y Empresarial
de la Defensa

RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

“Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia”

1.9.Consulta del pliego de condiciones	El pliego de condiciones definitivo, podrá ser consultado través del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II – http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica . Fecha: La establecida en la "Configuración" de la plataforma SECOP II 04 de Febrero del 2022 a las 14:00 horas
1.10.Fecha y hora límite para manifestación de interés en participar	N/A
1.11.Fecha y hora límite para presentar observaciones al contenido del pliego de condiciones definitivo	Los interesados podrán solicitar cualquier aclaración al contenido del pliego de condiciones hasta la fecha y hora prevista en el Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II – http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica 10 de Febrero de 2022 a las 10:00 horas
1.12. Plazo para expedir Adendas	Fecha: 10 de Febrero de 2022 Hora: 17:00 horas
1.13. Fecha y hora del cierre	Lugar: a través del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II – http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica . Fecha: La establecida en "Configuración" de la plataforma SECOP II Fecha: 11 de febrero de 2022 Hora: 14:00 horas
1.14.Forma de evaluar	La evaluación del presente proceso se enmarca en los tres componentes (jurídico, financiero – económico y técnico) el económico será después de la publicación de habilitados a participar en la subasta
1.15. Plazo para verificación y evaluación de las propuestas	El plazo para la verificación de las propuestas será desde la fecha de cierre hasta: Fecha: hasta el 15 de febrero de 2022 Hora: 17:00 horas
1.16Traslado del informe de evaluación.	Los oferentes podrán verificar los informes de evaluación y formular sus observaciones dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al cierre del proceso a través del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II – http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica . Fecha: 15 de febrero de 2022 al 21 de febrero de 2022. Hora: 09:00 horas
1.17. Publicación lista de oferentes habilitados para la Subasta.	Será el día 21 de febrero de 2022 a las 9:00 horas
Apertura del sobre económico y estructuración de la Subasta Inversa	Una vez se establezcan los oferentes habilitados para participar en la subasta se dará apertura al sobre económico en plataforma, y se estructurara la subasta electrónica en la plataforma SECOP II Fecha: 21 de febrero de 2022 Hora: 09:30 horas
1.19 Fecha prevista para las subastas electrónicas	A partir de las 11:00 horas, del 21 de febrero de 2022 , según la dinámica planteada en el pliego de condiciones.
1.20. Forma de adjudicar	Se adjudicara mediante Acto Administrativo publicado en el SECOP II por lo cual se entenderán notificados
1.21 Plazo para la adjudicación	La establecida en cronograma del proceso en la "Configuración" de la plataforma SECOP II, una vez se efectúen todas las subastas
1.22. Plazo y lugar para la firma del contrato.	El contrato resultante del presente proceso se suscribirá dentro de los dos (2) días hábiles siguientes al requerimiento que se le haga al contratista para su suscripción.
1.23. Plazo para el cumplimiento de los requisitos de Legalización del contrato.	Dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato y la entrega de la copia firmada del mismo al CONTRATISTA, este debe entregar a la oficina de Contratos de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, la Garantía Única.



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

1.24.Moneda	<i>La oferta debe ser presentada en PESOS COLOMBIANOS.</i>
1.25.Modalidad de pago	<i>EN PESOS COLOMBIANOS.</i>

ANEXO No. 2 OBLIGACIONES CONTRACTUALES

1. Suministrar el objeto del contrato a entera satisfacción y en las condiciones de calidad exigidas por EL CONTRATANTE.
2. Presentar las facturas una vez se preste el servicio y con la fecha de radicación de las mismas, cumpliendo con los requisitos que exige el artículo 615 del Estatuto Tributario, en original y tres fotocopias., y subirlas a la plataforma SECOP II
3. Garantizar la calidad del suministro.
4. Hacer el suministro en los lugares relacionados en el presente documento. Cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y en las condiciones acordadas.
5. Proveer a su costo, todos los bienes o servicios necesarios para el cumplimiento de los objetivos y funcionalidades requeridas en el presente contrato.
6. No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la AGENCIA LOGÍSTICA.
7. Cumplir con las exigencias del supervisor de acuerdo con las funciones que le corresponden.
8. Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
9. Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
10. iniciada la ejecución del contrato, en caso de incumplimiento, deberá obtener la ampliación, renovación o restablecer el valor de la garantía u otorgar una nueva garantía que ampare el cumplimiento de las obligaciones que surjan por razón de la celebración, ejecución y liquidación del contrato. La AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE podrá declarar la caducidad del mismo, de no obtener esta actuación por parte del CONTRATISTA.
11. Dar cumplimiento con el objeto de la presente Contratación Pública dentro del plazo y en las condiciones acordadas.
12. Proveer a su costo, toda la dotación necesaria para el cabal cumplimiento.
13. Prestar la máxima colaboración en todo momento para facilitar la debida supervisión del contrato.
14. Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.
15. En general, la obligación de cumplir cabalmente con las condiciones y modalidades previstas para la ejecución del Contrato, para lo cual el CONTRATISTA deberá actuar razonablemente en el marco de sus obligaciones contractuales, del mismo modo cumplir con las obligaciones inherentes a la Plataforma SECOP II como lo son aprobar el contrato, cargar la póliza, y demás funciones establecidas en la misma.
16. Cancelar sus obligaciones en seguridad social y aportes para fiscales como cotizante.
17. cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y las condiciones acordadas.
18. A cierre de cada mes, los proveedores o contratistas deberán enviar por el medio más expedito y con destino al Área de Tesorería de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Sur Occidente, certificación actualizada de la deuda que el contratante tenga con el proveedor o contratista (Circularización de deuda), so pena de la retención en el pago de la misma.

La expedición de copias simples de los soportes de pago y transferencias a solicitud del contratista, está supeditada al pago de los derechos por valor de \$ 200 cada una.



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

“Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia”

El pago respectivo se hará con SUJECCIÓN AL PAC: De conformidad con la Ley 80 de 1993, la ley Orgánica del Presupuesto y sus reglamentos, las sumas que LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar están sujetas a las apropiaciones presupuestales y a la situación de fondos del Programa Anual de Caja (PAC)

Los precios unitarios que sean facturados deberán ser aproximados al entero, ya que de acuerdo a la circular número 027 ALDG-ALDFN-260 del 23 de noviembre de 2015 no se podrá tramitar facturación con centavos a partir de enero de 2016.

La **AGENCIA LOGÍSTICA**, no se responsabilizará por la demora en el pago al **CONTRATISTA**, cuando ello fuere provocado por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite o no se ajuste a los requisitos establecidos en el artículo 617 del Estatuto Tributario.

Nota: RETENCIONES Y/O CONTRIBUCIONES: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente, efectuará sobre cada factura las retenciones que por Ley esté autorizada a realizar, y las deducciones y/o descuentos a que haya lugar.

Nota 1: El contratista deberá dar cumplimiento a las instrucciones emitidas mediante **Circular Externa No.01 del 09 de marzo de 2021 expedida por el Ministerio de Hacienda** – Sistema Integrado de Información Financiera SIIF Nación, por el cual establece el trámite para la Recepción de Facturas Electrónicas de Venta, Notas Débito y Notas Crédito; El cual aplica de forma obligatoria a partir del 01 de abril de 2021 para todas las Entidades que hacen parte del Presupuesto General de la Nación (PGN), de conformidad con lo establecido en la Directiva Presidencial 09 de septiembre del 2020.

Por lo expuesto, aquellos Proveedores o Contratistas que tengan identificado en el RUT la responsabilidad 52 – Facturador electrónico (emisor), deberán entregar factura electrónica de venta por los bienes y/o servicios ofrecidos a las entidades del ámbito SIIF Nación, como también las notas débito y/o notas crédito, a través del buzón dispuesto para el efecto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, para lo cual la información tributaria de los terceros creados en el SIIF Nación se actualizará con base en los datos de la DIAN mediante un Servicio Web.

A) Contratista o proveedor (emisor) deberá realizar lo siguiente:

1. Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN.
2. Diligenciar en la sección de la factura **Datos del Emisor**, en el campo “correo” la dirección electrónica, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo.
3. Diligenciar en el asunto o en la sección de la factura **Notas**, lo siguiente: **#\$** luego el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del supervisor o cuentadante de caja menor, finalizando con **#\$**, debidamente separados por punto y coma, según ej adjunto.

#\$15-20-00-011; Contrato; Pedro Pérez@ agencialogistica.gov.co#\$



Regional Suroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

“Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia”

4. Registrar en la sección de la factura **Datos del Adquiriente** en el campo “Correo”, el buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, con el fin que, una vez generada la factura electrónica a través del medio seleccionado, éste la envíe automáticamente.

5. Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML).

6. Enviar al buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML), referenciando en el asunto de este correo el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del supervisor o cuentadante de caja menor, debidamente separados por punto y coma, según ej. adjunto:

#\$15-20-00-011; Contrato; PedroPerez@ agencialogistica.gov.co#\$

Nota importante: De no darse el envío automático por parte del proveedor o contratista desde el operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, descrito en el numeral 4, estos podrán remitir la factura al buzón indicado para tal fin.

7. La factura se puede direccionar a la entidad del PGN o al supervisor del contrato, según el esquema que la entidad establezca para la recepción de la factura electrónica, siempre y cuando se diligencien los datos requeridos en el numeral 3 o en el numeral 6 o en los dos, y, de no registrarse dicha información en alguna de estas dos opciones, la factura será devuelta al correo registrado en el numeral 2, es decir, al correo electrónico registrado en los datos del emisor en el documento electrónico

8. Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.

9. Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.

10. iniciada la ejecución del contrato, en caso de incumplimiento, deberá obtener la ampliación, renovación o restablecer el valor de la garantía u otorgar una nueva garantía que ampare el cumplimiento de las obligaciones que surjan por razón de la celebración, ejecución y liquidación del contrato. La AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE podrá declarar la caducidad del mismo, de no obtener esta actuación por parte del CONTRATISTA.

11. Dar cumplimiento con el objeto de la presente Contratación Pública dentro del plazo y en las condiciones acordadas.

12. Proveer a su costo, toda la dotación necesaria para el cabal cumplimiento.

13. Prestar la máxima colaboración en todo momento para facilitar la debida supervisión del contrato.

14. Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.

15. En general, la obligación de cumplir cabalmente con las condiciones y modalidades previstas para la ejecución del Contrato, para lo cual el CONTRATISTA deberá actuar razonablemente en el marco de sus



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

“Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia”

obligaciones contractuales, del mismo modo cumplir con las obligaciones inherentes a la Plataforma SECOP II como lo son aprobar el contrato, cargar la póliza, y demás funciones establecidas en la misma.

16. Cancelar sus obligaciones en seguridad social y aportes para fiscales como cotizante.

17. cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y las condiciones acordadas.

18. Se compromete a cumplir con todos los requisitos, normas y especificaciones técnicas mencionadas en el presente documento.

19. Cumplir con las obligaciones inherentes a la plataforma SECOP II relativas a la aprobación del contrato, cargue de la póliza que ampara el contrato, cargue de facturación y las demás obligaciones a las que se encuentra sometido en virtud de lo establecido en Colombia Compra Eficiente – Plataforma SECOP II.

20. El proveedor debe aportar mensualmente certificación bancaria actualizada (Fecha de expedición no superior a 90 días calendario) .

NOTA: EN el evento que se requieran productos, bienes, obras y/o servicios que no estén incluidos en el cuadro de relación de productos, el supervisor podrá requerir al contratista para la prestación de los mismos, siempre que el contratista este en la capacidad de suministrarlos, para lo cual, el contratista deberá presentar cotización y el supervisor verificara que el valor se encuentre dentro de los precios de mercado de la región, mediante mínimo dos cotizaciones adicionales de firmas que suministren y/o presten el servicio objeto del contrato, una vez verificado que los precios cotizados se encuentran dentro de los precios de mercado la entidad procederá a solicitar la prestación del servicio y/o suministro de los bienes obras y/o servicios requeridos previo modificación del contrato.

NOTA: Las entregas se harán de LUNES A VIERNES DE 8:00 A 12:00 Y DE 14:00 a las 16:00 horas de acuerdo a lo autorizado en cada unidad militar. El personal y vehículos dispuestos para la entrega de los suministros deberán cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para la entrega a cada Unidad Militar relacionada en el cuadro anterior. Una vez se haga la solicitud de pedido el tiempo de entrega no podrá ser superior a 24 horas.

NOTAS GENERALES A LOS LUGARES DE EJECUCIÓN.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares de común acuerdo con el adjudicatario(s) del presente proceso de selección, en caso de ser necesaria, podrá incluir más lugares de entrega, siempre y cuando estas modificaciones estén al alcance del cumplimiento del proveedor.

NOTAS GENERALES

Nota 1: La Agencia Logística Regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas en cualquier momento y sin previo aviso, para la verificación del cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y durante la ejecución del contrato.



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

Nota 2: La Agencia Logística regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas periódicas a los centros de producción y almacenamiento, para hacer un mejor seguimiento al proveedor y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes cumpliendo con los objetivos de calidad establecidos, esto, lo podrá realizar en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.

Nota 3: En el evento que se requieran bienes, obras y/o servicios que no estén incluidos en el cuadro de relación de productos y precios, el supervisor podrá requerir al contratista el suministro de los mismos, siempre que el contratista este en la capacidad de suministrarlos, para lo cual, el contratista deberá presentar cotización y el supervisor verificará que el valor se encuentre dentro de los precios de mercado de la región, mediante mínimo dos cotizaciones adicionales de firmas que suministren y/o presten el servicio objeto del contrato, una vez verificado que los precios cotizados se encuentran dentro de los precios de mercado la entidad procederá a solicitar la prestación del servicio y/o suministro de los bienes obras y/o servicios requeridos previo modificación del contrato

Nota 4: Una vez se haga la adjudicación, el proveedor adjudicatario tiene la obligación de mantener los precios con el fin que no conlleven a desequilibrio económico mientras no se trate de hechos o situaciones imprevisibles o imprevistas, por el contrario lo que en vista al momento de proponer o contratar, conduzca a inflar o rebajar sustancialmente el valor de los bienes o servicios contratados en perjuicio de la entidad no será objeto de reajuste.

Nota 5. Para aquellos contratos que se acepte reajuste de precios por hechos o situaciones imprevisibles o imprevistas del mercado, se establece la condición de volver a su estado inicial en el momento de que el mercado vuelva a presentar variaciones de precios.

Nota 6: Se incluyen los productos de acuerdo a lo estipulado en el Menú establecido por la Unidad Militar, pudiéndose ampliar las solicitudes de otros productos que tengan que ver con la naturaleza del contrato, previa presentación y aceptación de la cotización de los ítems a incluir.

Nota 7: Las cantidades serán determinadas de acuerdo a la necesidad que presente la Profesional Catering de la Regional en los pedidos, se debe tener en cuenta que los valores unitarios no pueden variar en el momento de la facturación y se deben facturar los elementos relacionados anteriormente. La entrega de los productos se debe Coordinar con el administrador del Comedor, previa autorización del Supervisor del Contrato, el técnico de servicios.

SUPERVISIÓN: La supervisión para el contrato que resulte del proceso de selección, estará a cargo del técnico de servicios de la Regional Suroccidente y por extensión los administradores de comedores de tropa, quien como supervisor debe ajustarse al cumplimiento de las siguientes disposiciones, así:

Ley 80/93, Ley 1150/07 y sus Decretos Reglamentarios, manual de contratación de la entidad, las cuales establecen la necesidad de designar las funciones de los supervisores de los contratos que suscriba la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.

Así mismo, sujetarse al cumplimiento de las obligaciones establecidas en el futuro contrato.



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

NOTA: En el evento que se presente algún cambio en los supervisores designados para el contrato derivado del presente proceso de selección, la respetiva comunicación se hará mediante oficio.

ANEXO 3 MINUTA DEL CONTRATO

LA PRESENTE MINUTA SE INCLUYE COMO GUÍA PARA LAS PARTES CONTRATANTES, COMO CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO, PERO ESTA MINUTA SERA MODIFICADA O COMPLEMENTADA POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, DE ACUERDO CON EL PLIEGO DE CONDICIONES, ADENDAS, OFERTA DEL ADJUDICATARIO Y LAS CONDICIONES DE LA ADJUDICACIÓN.



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
DIRECCIÓN DE CONTRATOS
899.999.162-4



CONTRATO DE XXXXXXXXXXXXXXX No. 014-						
CONTRATANTE	AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES					
CONTRATISTA						
NIT						
REPRESENTANTE LEGAL						
CEDULA DE CIUDADANIA No.						
DIRECCIÓN						
TELÉFONO						
FAX						
CELULAR						
E-mail						
SELECCIÓN ABREVIADA No.						
OBJETO DEL CONTRATO						
CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS UNSPSC	Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto	Nombre
VALOR	\$					
PLAZO DE EJECUCIÓN						
DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL No.						

Entre los suscritos: (**Ordenador del Gasto**), , mayor de edad, vecino de Bogotá D.C., identificado con cédula de ciudadanía número XXXXXXXXXXXXXXX expedida en XXXXXXXXXXXXXXX, en su calidad de XXXXXXXXXXXXXXX establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, nombrado mediante Resolución No. XXXX del XXXXXXXXXXXXXXX, debidamente facultado para celebrar contratos, de una parte, quien en adelante se denominará **AGENCIA**



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

LOGÍSTICA y por la otra el señor _____, también mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía No. _____ de _____, obrando como Representante Legal de la firma _____, con matrícula mercantil No. _____ del ____ de _____, quien en lo sucesivo se denominará el CONTRATISTA hemos convenido celebrar el presente contrato, previas las siguientes consideraciones:

- Que se elaboró el estudio y documentos previos y se dio cumplimiento a la normatividad legal vigente.
- Que al momento de la apertura del proceso de selección, se contó con la respectiva apropiación presupuestal que respalda el presente contrato.
- Que el XXXXXXXXXXXXXXXX, cuenta con plenas facultades para celebrar el presente contrato en especial las contenidas en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007 y demás normas concordantes.
- Que el XXXXXXXXXXXXXXXX, mediante memorando No. XXXXXXXXXXXXXXXX solicitó la iniciación del proceso de Selección Abreviada No. XXXXXXXXXXXX, cuyo objeto es el XX.
- Que el XXXXXXXXXXXXXXXX, mediante Resolución No. XXXXXXXXXXXXXXXX, ordenó la apertura del proceso de Selección Abreviada No. XXXXXXXXXXXXXXXX.
- Que efectuados los estudios, evaluaciones correspondientes dentro del marco de la selección objetiva y teniendo en cuenta los factores de escogencia previstos en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, el Subdirector General de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, mediante Resolución No. ____ del ____ de xxxx de 20xx, adjudicó el presente contrato a la firma _____.

Que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos legales que exige la contratación administrativa, es procedente la celebración del presente contrato, que se registrá por las cláusulas que a continuación se enuncian:

CLAUSULA PRIMERA: OBJETO Y LUGAR DE EJECUCIÓN

OBJETO: El **CONTRATISTA** se obliga para con la **AGENCIA LOGÍSTICA** a entregar
XXXXXXXXXXXXXXXXXX

LUGAR DE ENTREGA: El **CONTRATISTA** se obliga a entregar el objeto del presente contratos en
XXXXXXXXXX

CLÁUSULA TRIGÉSIMAPRIMERA – JURISDICCIÓN Y DOMICILIO: Las obligaciones derivadas del presente contrato, quedan sometidas a la jurisdicción de los jueces y tribunales Colombianos, siendo el domicilio la ciudad de xxxxxx

Para constancia se firma en la Ciudad de Cali Valle del Cauca,

EL CONTRATISTA

Representante Legal

POR LA AGENCIA LOGÍSTICA,

ORDENADOR.



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

“Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia”

FORMULARIO No. 1 CARTA DE PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS

Santiago de Cali.

Señores
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
Ciudad

Referencia: Presentación de propuesta proceso de selección abreviada No. _____ de 2022, convocada por la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES**, para la _____

El suscrito (Los suscritos) _____, de conformidad con las condiciones que se estipulan en el pliego de condiciones correspondiente a la contratación citada en el asunto, presentamos la siguiente propuesta:

En caso que nos sea aceptada, nos comprometemos a firmar el contrato correspondiente.

Declaramos así mismo:

1. Que esta propuesta y el Contrato que llegaré a celebrarse solo comprometo a los firmantes de esta carta.
2. Que ninguna persona o entidad distinta de los firmantes tiene interés comercial en esta propuesta ni en el contrato probable que de ella se derive.
3. Que conocemos los documentos del pliego de condiciones y aceptamos su contenido.
4. Que hemos recibido los documentos que integra el pliego de condiciones y sus adendas que son: (indicar el número y la fecha de cada uno): _____ y Documentos de Aclaraciones hechas: _____.
5. Que para calcular el precio ofrecido, hemos calculado todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones que se causen con ocasión de la presentación de la oferta, suscripción y ejecución del contrato, de acuerdo con las normas legales vigentes, ya que los mismos se entienden y se asumen por cuenta nuestra.
6. Que haremos los trámites necesarios para el perfeccionamiento del contrato dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la adjudicación e iniciaremos la ejecución del contrato según lo consignado en el pliego de condiciones.



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

7. Declaramos no hallarnos incurso en causal alguna de inhabilidad e incompatibilidad señaladas por la ley.
8. Igualmente declaramos que ni yo, ni alguno de los directivos, ni el equipo de trabajo con el que cuento se encuentra incurso en conflicto de interés, y en el evento en que se presente cualquier circunstancia de ese tipo, solicitaré al jefe de la entidad o su delegado que decida si puedo, o no continuar en el proceso de selección.
9. Que la presente propuesta consta de _____ (____) folios debidamente numerados y rubricados.

Según lo establecido en el pliego de condiciones definitivo, adendas, documentos de aclaraciones y todo documento que haga parte integral del presente proceso de contratación

Los suscritos señalan como Dirección Comercial _____, teléfono _____, fax _____, correo electrónico _____ a donde se puede remitir o enviar por correo, notificaciones relacionadas con esta propuesta la siguiente:

Nombre completo del proponente:

Número de Identificación:

Garantía de seriedad de la propuesta No.:

Expedida el

Firma del proponente y/o representante legal: Nombre en letra imprenta:



Grupo Social y Empresarial
de la Defensa

Regional Suroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252

Línea Gratuita Nacional 018000 126537

www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

FORMULARIO No. 2
FORMATO DEL CERTIFICADO DE ACREDITACIÓN DE LA CAPACIDAD FINANCIERA Y
CAPACIDAD ORGANIZACIONAL PARA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS
HABILITANTES

OFERENTE:

1. Resumen de cuentas de Balance General y Estados de Resultados al 31 de diciembre de 2021 y/o 2022.

	oferente Singular	oferente Plural		
cuenta	oferente (Valor en pesos colombianos)	Participante No.01 (valor en pesos colombianos)	Participante No.02 (valor en pesos colombianos)	Participante No.03 (valor en pesos colombianos)
Activo Corriente				
Activo Total				
Pasivo Corriente				
Pasivo Total				
Utilidad Operacional				
Gastos de interés				
Fecha de corte de los estados financieros				

* Si el oferente es plural y tiene más de tres participantes debe insertar las columnas adicionales en la tabla anterior.

2. Capacidad Financiera:

Porcentaje de participación	oferente Individual	oferente Plural		
Indicador	100%	(Indicar Participación) %	(Indicar % Participación)	(Indicar % Participación)



Regional Suroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

“Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia”

	Indicador del oferente	Índice del participante No.01	Índice del participante No.02	Índice del participante No.03
Índice de Liquidez				
Índice de Endeudamiento				
Razón de Cobertura de Intereses				

3. Capacidad Organizacional:

Porcentaje de participación	oferente Individual	oferente Plural		
Indicador	100%	(Indicar Participación) %	(Indicar % Participación)	(Indicar % Participación)
	Indicador del oferente	Índice del participante No.01	Índice del participante No.02	Índice del participante No.03
Rentabilidad sobre activos				
Rentabilidad sobre el patrimonio				

* Si el oferente es plural y tiene más de tres participantes debe insertar las columnas adicionales en la tabla anterior

Adjunto al presente certificado están los Estados Financieros auditados a 31 de diciembre de 2021 y/o 2022 con sus notas.

Declaramos bajo la gravedad de juramento, comprometiendo nuestra responsabilidad personal y la responsabilidad institucional de las personas jurídicas que representamos que la información consignada en los estados financieros y en el presente formato es cierta.

Firma Representante Firma del Revisor Fiscal Firma Contador
Legal del Oferente

Nombre:
Documento de Identidad:

Nombre:
Documento de Identidad:

Tarjeta Profesional:
*Indique si actúa como revisor fiscal o contador

Nota: Si se trata de proponentes plurales, el revisor fiscal o contador de cada uno de los miembros del proponente plural debe firmar e incluir sus datos en el presente formato.



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

FORMULARIO No. 3 COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

El(los) suscrito(s) a saber: _____,
domiciliado en _____, identificado con
_____; quien obra en calidad de
_____, que en adelante se
denominará **EL PROPONENTE**, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral,
en el pliego de condiciones, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

PRIMERO: Que la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES adelanta un proceso de Selección, en desarrollo de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y sus decretos reglamentarios, para la celebración de un contrato estatal, identificado así:

SEGUNDO: Que es interés del **PROponente** apoyar la acción del Estado colombiano, y de la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES** para fortalecer la transparencia en los procesos de contratación, y la responsabilidad de rendir cuentas;

TERCERO: Que siendo del interés del **PROponente** participar en el proceso de Selección aludido en el considerando primero, se encuentra dispuesto a suministrar, en caso de requerírsele, la información propia que resulte necesaria para aportar transparencia al proceso, y en tal sentido suscribe el presente **COMPROMISO UNILATERAL DE ANTICORRUPCIÓN:**

1.1. **EL PROPONENTE** se compromete formalmente a impartir instrucciones a todos sus empleados, agentes y asesores, y a cualesquiera otros representantes suyos, exigiéndoles el cumplimiento en todo momento de las leyes de la República de Colombia, especialmente de aquellas que rigen el presente proceso de selección y de la relación contractual que eventualmente se derive de este proceso de selección, de conformidad con las siguientes obligaciones:

- a) No ofrecer o pagar sobornos o cualquier halago a los funcionarios de la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES**, ni a cualquier otro servidor público o privado que pueda influir en la adjudicación de la propuesta, bien sea directa o indirectamente, ni a terceras personas que por su influencia sobre funcionarios públicos, puedan influir sobre la aceptación de la propuesta;
- b) No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES** durante el desarrollo del contrato que se suscriba si llegase a ser aceptada su propuesta.



Regional Suroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

“Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia”

1.2. El PROPONENTE se compromete formalmente a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o como efecto la colusión en el presente proceso de selección.

CONSECUENCIAS DEL INCUMPLIMIENTO

El **PROponente** asume a través de la suscripción del presente compromiso, las consecuencias previstas en la solicitud de oferta del proceso de selección, si se verificare el incumplimiento de los compromisos anticorrupción.

En constancia de lo anterior, y como manifestación de la aceptación de los compromisos unilaterales incorporados en el presente documento, se firma el mismo en la ciudad de _____, a los _____ del mes de _____ de 20_____.

EL PROPONENTE:

Firma _____

Nombre:

(Nombre, número del documento de identificación y firma del **PROponente** o su representante y/o todos los integrantes del Consorcio o Unión Temporal.



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

FORMULARIO No. 4
DATOS BASICOS BENEFICIARIO CUENTA SIIF

FORMATO APERTURA – CANCELACION DATOS TERCERO-CUENTAS BANCARIAS SIIF
NACION II

CIUDAD _____ FECHA _____
DD MM AAAA

Señor (a)

XXXXXXXXXX

Santafé de Bogotá D.C.

Me permito certificar la siguiente información respecto de la Apertura ☐ o Cancelación ☐ en SIIF de cuenta bancaria registrada a mi nombre.

I. DATOS ENTIDAD INFORMANTE (Beneficiario). - Persona Natural

Nombre: _____ CC. No _____

Fecha de Expedición de la cedula de ciudadanía de ciudadanía

Dirección: _____ Teléfono: _____ Fax: _____

Cuenta Bancaria: Corriente ☐ Ahorro ☐

Entidad Bancaria _____ No. _____

Ciudad: _____ Departamento: _____ Municipio: _____

Email: _____

II. DATOS ENTIDAD INFORMANTE (Beneficiario). - Persona Jurídica

Razón Social: _____ NIT: _____

Dirección: _____ Teléfono: _____ Fax: _____

Cuenta Bancaria: Corriente ☐ Ahorro ☐

Entidad Bancaria _____ No. _____

Ciudad: _____ Departamento: _____ Municipio: _____

Email: _____

Nombre Representante Legal: _____ C.C. No _____

Fecha de Expedición de la cedula de ciudadanía de ciudadanía

NOTA: LA INFORMACIÓN RELACIONADA DE LA CUENTA BANCARIA (Nº Tipo y Entidad) DEBE COINCIDIR CON LA CERTIFICACIÓN BANCARIA.



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

FORMULARIO No. 5

“ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS EXCLUYENTES QUE DEBE CUMPLIR EL OFERENTE”.

Se debe consignar con claridad las especificaciones técnicas y/o norma técnica del bien, obra o servicio necesarios que garanticen la correcta ejecución del contrato.

CLASIFICACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS UNSPSC: El (bien,) objeto del presente proceso de selección esta codificado en el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica a continuación:

Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto	Nombre
Alimentos, bebidas y Tabaco	50	11	20	50112000	CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

ITEM	ELEMENTO	FICHA TECNICA/ NORMA	UNIDAD DE MEDIDA
1	Chorizo mixto x 50 gramos	SAP 200001800 Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 NTC 1325	UNIDAD
2	Chorizo mixto x 80 gramos	SAP 2000001767 Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 NTC 1325	UNIDAD
3	Hamburguesa x 100 gramos	SAP 200001733 Decreto 1500 de 2007 Resolución 2690 - 2015 NTC 1325	UNIDAD
4	Salchichón estándar tradicional en barra x 500 gramos	SAP 200000672 Decreto 1500 de 2007 Resolución 2690 - 2015 NTC 1325	KILO
5	Jamón estándar tipo sándwich x 500 gramos	SAP 200001664 Decreto 1500 de 2007 Resolución 2690 - 2015 NTC 1325	KILO
6	Salchicha manguera x 1000 gramos	SAP 200001542 Decreto 1500 de 2007 Resolución 2690 - 2015 NTC 1325	KILO
7	Salchicha perro x 50 gramos	SAP 200002398 Decreto 1500 de 2007 Resolución 2690 - 2015 NTC 1325	UNIDAD



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
 Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

“Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia”

8	Salchichón cervecero barra x 500 gramos	SAP 200000941 Decreto 1500 de 2007 Resolución 2690 - 2015 NTC 1325	KILO
---	---	---	------

Teniendo en cuenta el contrato interadministrativo No. 054-DIADQ-DIPER-2021 firmado con Ejército se deberá tener en cuenta lo siguiente:

NOTA 1: Los menús valorizados de las diferentes unidades se deben elaborar teniendo en cuenta como referencia la minuta patrón, y la tabla de porciones, sin embargo, de común acuerdo entre el ordenador del gasto, el personal de soldados y el proveedor, con el acompañamiento de un ingeniero de alimentos y/o microbiólogo y/o nutricionista se pueden reemplazar algunos alimentos por otros propios de cada región y que no quedaron incluidos en la minuta patrón.

NOTA 2: Cada una de las composiciones de la tabla anterior corresponde a los alimentos que deben incluirse en los ciclos ofertados y por ende entregar durante la ejecución contractual, sin embargo, se pueden adicionar más elementos siempre y cuando cumplan con la composición de cada concepto.

NOTA 3: Los pesos de los productos aquí determinados, se ajustarán a los estándares existentes del mercado y en consecuencia los pesos y las porciones serán un marco de referencia, así mismo los pesos de las materias primas son antes de la preparación (en crudo sin merma), para los cárnicos luego de la cocción se considera una tolerancia de un 30% a 50% de su peso bruto.

SE DEBE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LAS FICHAS TECNICAS ANEXAS

		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Código: PA-FO-75 Versión No. 01 Fecha: 26 03 2021																									
PRODUCTO / NOMBRE		CHORIZO																											
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000803 / SAP 200000180 / SAP 200001768 / SAP 200001803 / SAP 200001800 / SAP 200001804 / SAP 200001767 / SAP 200001879 / SAP 200001809																											
	Clasificación	Embutidos																											
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, crudo fresco, obtenido por molida o picado, cocido o madurado, embutido, elaborado a base de carne y grasa, con la adición de sustancias de uso permitido.																											
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	El producto puede tener: carne de res, carne de cerdo, carne de pollo, o las tres al tiempo o solo dos de ellas, grasa de animales de abasto, cebolla, sal, agua, nitritos, fosfatos, escorbato, especias, humo líquido y sabor.																											
	Requisitos Fisicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (Nx6.25), en fracción de masa</td> <td>10 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td>40 máximo</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td>90 máximo</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td>8 máximo</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td>8 máximo</td> </tr> </tbody> </table>				Parámetro	%	Proteína (Nx6.25), en fracción de masa	10 mínimo	Grasa, en fracción de masa	40 máximo	Humedad más grasa, en fracción de masa	90 máximo	Almidón, en fracción de masa	8 máximo	Proteína no cárnica, en fracción de masa	8 máximo												
	Parámetro	%																											
	Proteína (Nx6.25), en fracción de masa	10 mínimo																											
	Grasa, en fracción de masa	40 máximo																											
Humedad más grasa, en fracción de masa	90 máximo																												
Almidón, en fracción de masa	8 máximo																												
Proteína no cárnica, en fracción de masa	8 máximo																												
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Regente</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Requisito de <i>Staphylococcus aureus</i> por peso, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Requisito de <i>Escherichia coli</i> por peso, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. /25 g</td> <td>3</td> <td>Ausente</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Requisito de <i>Escherichia coli</i>, T y E en com.</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>400</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> n = número de muestras a que se van a someter m = número máximo permitido para identificar nivel de buena calidad M = número máximo permitido para identificar nivel aceptable de calidad C = número de muestras permitidas con resultados entre m y M				Regente	n	m	M	C	Requisito de <i>Staphylococcus aureus</i> por peso, UFC/g	3	100	300	1	Requisito de <i>Escherichia coli</i> por peso, UFC/g	3	100	300	1	Detección de <i>Salmonella</i> spp. /25 g	3	Ausente	-	-	Requisito de <i>Escherichia coli</i> , T y E en com.	3	100	400	1
Regente	n	m	M	C																									
Requisito de <i>Staphylococcus aureus</i> por peso, UFC/g	3	100	300	1																									
Requisito de <i>Escherichia coli</i> por peso, UFC/g	3	100	300	1																									
Detección de <i>Salmonella</i> spp. /25 g	3	Ausente	-	-																									
Requisito de <i>Escherichia coli</i> , T y E en com.	3	100	400	1																									
Requisitos Nutricionales	No Aplica																												
Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: Plomo 0.5 mg/Kg máximo																												
REQUISITOS NORMATIVOS		Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 (última actualización) y demás normas vigentes que le aplique. Resolución 2674 de 2013.																											



Regional Suroccidente Carrera 92 A # 2C - 35, Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252

Línea Gratuita Nacional 018000 126537

www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

Continúa Ficha Técnica de Producto ... **CHORIZO**

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000803 chorizo tipo coctel x 15 gr mínimo SAP 200000180 chorichuzo x 29 gr mínimo. SAP 200001769 chorizo x 40 gr SAP 200001803 chorizo de cerdo x 45 gr. SAP 200001800 chorizo x 50 gr SAP 200001804 chorizo mixto x 70 gr. SAP 200001767 chorizo x 80 gr SAP 200001879 chorizo de pollo Und * 100 gr. SAP 200001809 chorizo x 150 gr. Los productos deben venir embalados por unidades en canastilla en presentaciones de 250gr, 300gr, 500gr, 1000gr, 2000gr y 5000gr conforme a requerimiento de la entidad, sin sobrepasar los 25 Kg.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser embutido en fundas artificiales no comestibles, autorizadas por las entidades sanitarias, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes, igualmente deberá venir empacado al vacío, en material de primer uso de grado alimentario.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA UTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de veinticinco (25) días.
--	--

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	---

CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	• Registro sanitario del producto. (Vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. También puede presentar: • HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o • Certificado ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados)
---	--

FECHA ACTUALIZACIÓN:	OCTUBRE DE 2021
-----------------------------	------------------------



Regional Suroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca I eetono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

CHORIZO

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial, se unifican las fichas técnicas de productos cárnico procesado: chorizo de res, chorizo de cerdo, chorizo de pollo, chorizo mezcla de res y de cerdo estándar, chorizo español estándar, toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos.
2	Se adiciona en presentación del producto, presentación 300 gramos, en condiciones de transporte y almacenamiento se retira del concepto técnico sanitario del vehículo "o favorable con requerimientos", se retira de certificaciones concepto técnico sanitario de vehículo.
3	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se adiciona códigos para Chorizo presentación tipo cocktail, se retira requerimientos nutricionales ya que solo aplica para chorizo ahumado. De vida útil se retira tiempo máximo con el que se recibe el producto en la Entidad, En las certificaciones se adiciona "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento".

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alrn. Inés Miryam Rivera Cardona	27 OCT 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	28 OCT 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	28 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	28 OCT 2021	



Regional Suroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
 Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

“Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia”

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 01	Página 1 de 3	
		Fecha:	26	03
				

PRODUCTO / NOMBRE	HAMBURGUESA DE RES
--------------------------	---------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001733 / SAP 200000341
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, homogenizado o picado o ambos, formado, sometido a tratamiento térmico, elaborado a base de carne y con la adición de sustancias de uso permitido. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición o contaminación por deficiencia en su manipulación.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de res, proteína de soya, especias, sal, aditivos en las cantidades autorizadas por las entidades sanitarias y demás sustancias de uso permitido.																								
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">Estándar</th> </tr> <tr> <th>% mín</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6.25) en fracción de masa</td> <td>10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>90</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos - tabla 6 - NTC 1325 (Última actualización).	Parámetro*	Estándar		% mín	% máx	Proteína (N x 6.25) en fracción de masa	10		Grasa, en fracción de masa		40	Humedad más grasa, en fracción de masa		90	Almidón, en fracción de masa		8	Proteína no cárnica, en fracción de masa		6				
	Parámetro*	Estándar																								
		% mín	% máx																							
	Proteína (N x 6.25) en fracción de masa	10																								
Grasa, en fracción de masa		40																								
Humedad más grasa, en fracción de masa		90																								
Almidón, en fracción de masa		8																								
Proteína no cárnica, en fracción de masa		6																								
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus</i> coagulans positivo, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductor, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. /25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>—</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i> /g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>400</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> En donde: n = número de muestras que se van a examinar m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados precocidos congelados o no - Tabla 7 - NTC 1325 (Última actualización).	Requisito	n	m	M	c	Recuento de <i>Staphylococcus</i> coagulans positivo, UFC/g	3	100	300	1	Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductor, UFC/g	3	100	300	1	Detección de <i>Salmonella</i> spp. /25 g	3	Ausencia	—	—	Recuento de <i>Escherichia coli</i> /g	3	100	400	1
Requisito	n	m	M	c																						
Recuento de <i>Staphylococcus</i> coagulans positivo, UFC/g	3	100	300	1																						
Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductor, UFC/g	3	100	300	1																						
Detección de <i>Salmonella</i> spp. /25 g	3	Ausencia	—	—																						
Recuento de <i>Escherichia coli</i> /g	3	100	400	1																						
Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ANALICANDOS</th> <th colspan="2">PARÁMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>18.7</td> <td>± 0.2</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>61.6</td> <td>± 0.4</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>16.5</td> <td>± 0.1</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>0.1</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>224</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table> Datos de la tabla Nutricional ICBF 2005 – Hamburguesa de Res (embutido)	ANALICANDOS	PARÁMETROS		PROMEDIO	DESVIACIÓN	Proteína (%)	18.7	± 0.2	Humedad (%)	61.6	± 0.4	Grasas (%)	16.5	± 0.1	Carbohidratos (%)	0.1	—	Calorías (kcal)	224	—					
ANALICANDOS	PARÁMETROS																									
	PROMEDIO	DESVIACIÓN																								
Proteína (%)	18.7	± 0.2																								
Humedad (%)	61.6	± 0.4																								
Grasas (%)	16.5	± 0.1																								
Carbohidratos (%)	0.1	—																								
Calorías (kcal)	224	—																								
Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores																									



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

“Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia”

Continúa Ficha Técnica de Producto ...		HAMBURGUESA DE RES
		a: <u>Plomo 0,5 mg/Kg máximo</u>
REQUISITOS NORMATIVOS		Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015. El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización y demás normas vigentes que le aplique.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001733, El producto debe tener un peso mínimo entre 75 y 100 gr. SAP 200000341, Hamburguesa de Carne * Unidad x 200 gr, Los productos deben venir embalado por 10 a 12 unidades de producto.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe venir empaquetado al vacío. El empaque debe ser una película de alta barrera termoformable que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes.
	Rotulado	El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, y debe garantizarse que por la acción de la humedad el mismo no se borrará del empaque, evitando la pérdida de trazabilidad en el producto. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días.
CONDICIONES DE TRANSPORTE:		El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador		- Registro sanitaria (vigente) del producto - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		OCTUBRE DE 2021

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión inicial realizada por IMRC / Octubre 2021.
2	Ajuste a formato versión 3
3	Se retira requerimiento de HACCP y se ajusta a inscripción y autorización sanitaria ante el INVIMA de los establecimientos acondicionadores (Decreto 1282 de 2016)
4	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Se retira presentaciones y se deja presentación x 100 gr. Los requisitos físico-químicos se cambian así:



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35, Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
 Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

Continua Ficha Técnica de Producto ...

HAMBURGUESA DE RES

	Componentes	Valor	Parámetro*	Estándar	
				% mín	% máx
	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % mín	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10	
	Grasa, en fracción de masa	20 % máx	Grasa, en fracción de masa		40
	Humedad más grasa, en fracción de masa	90 % máx	Humedad más grasa, en fracción de masa		90
	Almidón en fracción de masa	10 % máx	Almidón, en fracción de masa		8
	Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 % máx	Proteína no cárnica, en fracción de masa		6

Se adicionan requisitos microbiológicos basado en la información NTC 1325 (última actualización)

En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros.

Se adiciona información nutricional, basado en la Tabla Nutricional del ICBF del 2006, para Hamburguesa de Res (embuido).

Se adiciona información en Otros requisitos: "El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a:

Plomo 0,5 mg/Kg máximo

En Rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición".

Se adiciona requisito en certificaciones, registro sanitario del producto.

5	Se adiciona código 200000341 Hamburguesa de carne x unidad. En contenido y presentación se modifica dando un rango al gramaje de la unidad de producto. Se retira de certificaciones concepto técnico sanitario del vehículo.
6	Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 01, se retira información de contenido por nuevo formato y se adiciona a presentación, en el cual se amplía rango de 80 a 75 gr, además se adiciona información del código 200000341.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	27 OCT 2021	[Firma]
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	28 OCT 2021	[Firma]
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	28 OCT 2021	[Firma]
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	28 OCT 2021	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 1 de 3	
		Fecha:	12	07
				

PRODUCTO / NOMBRE	SALCHICHON ESTANDAR (TRADICIONAL)
-------------------	-----------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000672 / 200000671 / 200000990
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, embutido, cocido o madurado, con la adición de sustancias de uso permitido, embutido en tripas artificiales aprobadas para tal fin, con un diámetro de 40mm a 80 mm.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de res, grasa, almidón, agua, proteína aislada y concentrada de soya, almidón de yuca, sal, especias, antioxidantes. Los sustancias y aditivos deben cumplir con la normatividad nacional vigente.																				
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">Estándar</th> </tr> <tr> <th>% min</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td> <td>18</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en fracción de masa</td> <td></td> <td>45</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos de composición y formulación para salchichón Estándar – Tabla 10 – NTC 1325	Parámetro*	Estándar		% min	% máx	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	18		Grasa, en fracción de masa		50	Humedad, en fracción de masa		45	Almidón, en fracción de masa		10	Proteína no cárnica, en fracción de masa		3
	Parámetro*	Estándar																				
		% min	% máx																			
	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	18																				
	Grasa, en fracción de masa		50																			
Humedad, en fracción de masa		45																				
Almidón, en fracción de masa		10																				
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																				
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>m</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes UFC/g</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>< 100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium sulfite reductor</i>, UFC/g</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i>, /25 g</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i>, /25 g</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia Coli</i> Ig</td> <td>< 10</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos microbiológicos para producto cárnico procesado cocidos, Tabla 5- NTC 1325	Requisito	m	Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	-	Recuento de coliformes UFC/g	100	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	< 100	Recuento de esporas <i>Clostridium sulfite reductor</i> , UFC/g	<10	Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	Ausencia	Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> , /25 g	Ausencia	Recuento de <i>Escherichia Coli</i> Ig	< 10					
Requisito	m																					
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	-																					
Recuento de coliformes UFC/g	100																					
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	< 100																					
Recuento de esporas <i>Clostridium sulfite reductor</i> , UFC/g	<10																					
Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	Ausencia																					
Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> , /25 g	Ausencia																					
Recuento de <i>Escherichia Coli</i> Ig	< 10																					
Requisitos Nutricionales	No Aplica																					
Otras características del producto	Los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Contaminante</th> <th>Contenido máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plomo (Pb)</td> <td>0,5 mg/kg.</td> </tr> </tbody> </table>	Contaminante	Contenido máximo	Plomo (Pb)	0,5 mg/kg.																	
Contaminante	Contenido máximo																					
Plomo (Pb)	0,5 mg/kg.																					
Contenido	SAP 200000672 Salchichón Estándar (tradicional) x 500 gramos SAP 200000671 Salchichón x 750 gramos SAP 200000990 Salchichón Estándar (tradicional) x 1000 gramos																					
Requisitos	Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.																					

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 2 de 3	
		Fecha:	12	07
				

Normativos	Decreto 2162 de 1983. Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 (última Actualización).
------------	---

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Empaque al vacío de 250 gramos mínimo.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Cada salchichón deberá ser empacado en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C). debe tener Mínimo 30 días de vida útil.

CERTIFICACIONES	- Registro sanitario del producto (Vigente) - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) - Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) Certificado ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados) y/o HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP; certificación emitida por el ente certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP, la cual será verificada y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos)
------------------------	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2020
--	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 1 de 3
		Fecha: 12 07 2018	
			

PRODUCTO / NOMBRE	JAMÓN
-------------------	-------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001476 / SAP 200001873 SAP 200000760 / SAP 200001664
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con musculo sea éste entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido. Se excluyen los sistemas cárnicos homogeneizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada. Sometido a tratamiento térmico, ahumado.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de cerdo magra, sal, especias, y demás sustancias de uso permitido por la legislación sanitaria a nivel nacional.																																							
	Requisitos Físicoquímicos	<table><thead><tr><th>Componentes</th><th>Valor</th></tr></thead><tbody><tr><td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td><td>10 % mín.</td></tr><tr><td>Grasa, en fracción de masa</td><td>10 % máx</td></tr><tr><td>Humedad, en fracción de masa</td><td>90 % máx</td></tr><tr><td>Almidón, en fracción de masa</td><td>7 % máx</td></tr><tr><td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td><td>6 % máx</td></tr></tbody></table> Requisitos físicoquímicos jamón cocido estándar- Tabla 4 - NTC 1325 (Última actualización)	Componentes	Valor	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % mín.	Grasa, en fracción de masa	10 % máx	Humedad, en fracción de masa	90 % máx	Almidón, en fracción de masa	7 % máx	Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 % máx																											
	Componentes	Valor																																							
	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % mín.																																							
	Grasa, en fracción de masa	10 % máx																																							
Humedad, en fracción de masa	90 % máx																																								
Almidón, en fracción de masa	7 % máx																																								
Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 % máx																																								
Requisitos Microbiológicos	<table><thead><tr><th>Requisito</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento de germenes mesófilos UFC/g</td><td>2</td><td>-</td><td>180 000</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de coliformes UFC/g</td><td>3</td><td>180</td><td>500</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td><td>3</td><td>< 170</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de esporas <i>Clostridium botulinum</i> reducel, UFC/g</td><td>3</td><td>< 10</td><td>100</td><td>1</td></tr><tr><td>Detección de <i>Salmonella</i> /25 g</td><td>3</td><td>Absente</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> /25 g</td><td>3</td><td>Absente</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Bacteroides</i> CM/g</td><td>3</td><td>< 10</td><td>-</td><td>-</td></tr></tbody></table> se donde: n = número de muestras que se van a examinar m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (Última actualización)	Requisito	n	m	M	c	Recuento de germenes mesófilos UFC/g	2	-	180 000	1	Recuento de coliformes UFC/g	3	180	500	1	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	< 170	-	-	Recuento de esporas <i>Clostridium botulinum</i> reducel, UFC/g	3	< 10	100	1	Detección de <i>Salmonella</i> /25 g	3	Absente	-	-	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> /25 g	3	Absente	-	-	Recuento de <i>Bacteroides</i> CM/g	3	< 10	-	-
Requisito	n	m	M	c																																					
Recuento de germenes mesófilos UFC/g	2	-	180 000	1																																					
Recuento de coliformes UFC/g	3	180	500	1																																					
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	< 170	-	-																																					
Recuento de esporas <i>Clostridium botulinum</i> reducel, UFC/g	3	< 10	100	1																																					
Detección de <i>Salmonella</i> /25 g	3	Absente	-	-																																					
Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> /25 g	3	Absente	-	-																																					
Recuento de <i>Bacteroides</i> CM/g	3	< 10	-	-																																					
Requisitos Nutricionales	<table><thead><tr><th>MACRONUTRIENTE</th><th>PROMEDIO</th><th>DESVIACIÓN</th></tr></thead><tbody><tr><td>Proteína (%)</td><td>20.4</td><td>--</td></tr><tr><td>Humedad (%)</td><td>72.0</td><td>--</td></tr><tr><td>Grasas (%)</td><td>6.6</td><td>--</td></tr><tr><td>Carbohidratos (%)</td><td>0.0</td><td>--</td></tr><tr><td>Calorías (kcal)</td><td>141</td><td>--</td></tr></tbody></table> Datos de la tabla Nutricional ICBF 2015. Para Jamón.	MACRONUTRIENTE	PROMEDIO	DESVIACIÓN	Proteína (%)	20.4	--	Humedad (%)	72.0	--	Grasas (%)	6.6	--	Carbohidratos (%)	0.0	--	Calorías (kcal)	141	--																						
MACRONUTRIENTE	PROMEDIO	DESVIACIÓN																																							
Proteína (%)	20.4	--																																							
Humedad (%)	72.0	--																																							
Grasas (%)	6.6	--																																							
Carbohidratos (%)	0.0	--																																							
Calorías (kcal)	141	--																																							
Otras características del producto	Jamón que se ha sometido una cocción por medio del humo desprendido de la quema de maderas de poco contenido de resinas. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus																																								

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00		Página 2 de 3
		Fecha:	12	07
				

		actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
	Contenido	SAP 200001476 / SAP 200001873. El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000760 / SAP 200001664 El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr.
	Requisitos Normativos	Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización y demás normas vigentes que le aplique.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Los productos deben venir embalado por 20 unidades en canasta plástica.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Producto empacado en vacío. El empaque debe ser en película de alta barrera termo formable, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C). Mínimo 30 días

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe estar certificado con: • Registro sanitario del producto (Vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos)
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2020
--	----------------------



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 01		Página 1 de 3	
		Fecha:	26	03	

PRODUCTO / NOMBRE	SALCHICHA MANGUERA
-------------------	--------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000661 / SAP 200001542
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional.																															
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table><thead><tr><th rowspan="2">Parámetro*</th><th colspan="2">Seleccionada</th></tr><tr><th>% min</th><th>% máx</th></tr></thead><tbody><tr><td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td><td>12</td><td></td></tr><tr><td>Grasa, en fracción de masa</td><td></td><td>28</td></tr><tr><td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td><td></td><td>88</td></tr><tr><td>Almidón, en fracción de masa</td><td></td><td>6</td></tr><tr><td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td><td></td><td>3</td></tr></tbody></table> Requisitos fisicoquímicos para producto cárnico procesado Tipo Seleccionada NTC 1325	Parámetro*	Seleccionada		% min	% máx	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	12		Grasa, en fracción de masa		28	Humedad más grasa, en fracción de masa		88	Almidón, en fracción de masa		6	Proteína no cárnica, en fracción de masa		3											
	Parámetro*	Seleccionada																															
		% min	% máx																														
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	12																																
Grasa, en fracción de masa		28																															
Humedad más grasa, en fracción de masa		88																															
Almidón, en fracción de masa		6																															
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																															
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: Tabla 5. Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos <table><thead><tr><th>Ítem</th><th>A</th><th>B</th><th>C</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento de aerobios mesófilos U.F.C/g</td><td>3</td><td>10⁵</td><td>10⁶</td></tr><tr><td>Recuento de enterobacterias U.F.C/g</td><td>3</td><td>10³</td><td>10⁴</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulante positiva U.F.C/g</td><td>3</td><td>< 100</td><td>10³</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Clostridium botulinum</i> tipo reducidos U.F.C/g</td><td>3</td><td>< 10</td><td>10²</td></tr><tr><td>Detección de <i>Salmonella</i> (25 g)</td><td>3</td><td>Ausente</td><td></td></tr><tr><td>Detección de <i>Yersinia enterocolitica</i> (25 g)</td><td>3</td><td>Ausente</td><td></td></tr><tr><td>Recuento de <i>Escherichia coli</i> U.F.C/g</td><td>3</td><td>< 10</td><td></td></tr></tbody></table> en donde: - A : Norma O.S. 00057 del ICBF de 1991 a la actual - B : Norma más estricta permitida para productos cárnicos de buena calidad - C : Norma más estricta permitida para productos cárnicos de buena calidad Norma O.S. 00057 del ICBF de 1991 con resultados entre A y B Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados – NTC 1325	Ítem	A	B	C	Recuento de aerobios mesófilos U.F.C/g	3	10 ⁵	10 ⁶	Recuento de enterobacterias U.F.C/g	3	10 ³	10 ⁴	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulante positiva U.F.C/g	3	< 100	10 ³	Recuento de <i>Clostridium botulinum</i> tipo reducidos U.F.C/g	3	< 10	10 ²	Detección de <i>Salmonella</i> (25 g)	3	Ausente		Detección de <i>Yersinia enterocolitica</i> (25 g)	3	Ausente		Recuento de <i>Escherichia coli</i> U.F.C/g	3	< 10	
Ítem	A	B	C																														
Recuento de aerobios mesófilos U.F.C/g	3	10 ⁵	10 ⁶																														
Recuento de enterobacterias U.F.C/g	3	10 ³	10 ⁴																														
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulante positiva U.F.C/g	3	< 100	10 ³																														
Recuento de <i>Clostridium botulinum</i> tipo reducidos U.F.C/g	3	< 10	10 ²																														
Detección de <i>Salmonella</i> (25 g)	3	Ausente																															
Detección de <i>Yersinia enterocolitica</i> (25 g)	3	Ausente																															
Recuento de <i>Escherichia coli</i> U.F.C/g	3	< 10																															
Requisitos Nutricionales	<table><thead><tr><th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th><th colspan="2">PARAMETROS</th></tr><tr><th>PROMEDIO</th><th>DESMIACION</th></tr></thead><tbody><tr><td>Proteína (%)</td><td>12.1</td><td>± 0.2</td></tr><tr><td>Humedad (%)</td><td>60.2</td><td>± 0.4</td></tr><tr><td>Grasas (%)</td><td>14.3</td><td>± 0.1</td></tr><tr><td>Carbohidratos (%)</td><td>2.3</td><td>--</td></tr><tr><td>Calorías (kcal)</td><td>186</td><td>--</td></tr></tbody></table> Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Seleccionada	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESMIACION	Proteína (%)	12.1	± 0.2	Humedad (%)	60.2	± 0.4	Grasas (%)	14.3	± 0.1	Carbohidratos (%)	2.3	--	Calorías (kcal)	186	--												
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																																
	PROMEDIO	DESMIACION																															
Proteína (%)	12.1	± 0.2																															
Humedad (%)	60.2	± 0.4																															
Grasas (%)	14.3	± 0.1																															
Carbohidratos (%)	2.3	--																															
Calorías (kcal)	186	--																															

Regional Suroccidente Carrera 42 # 25 - 30, Cali, Valle del Cauca, Colombia. 0000000

Línea Gratuita Nacional 018000 126537

www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"



Continúa Ficha Técnica de Producto ...		SALCHICHA MANGUERA
	Otras características del producto	Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 1325 (última Actualización), Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000661 / SAP 200001542 Por kilogramo de producto El producto debe ser embalado: Producto empacado al vacío, Paquete x 1000 gr * 10 Und.
	Empaque y/o Embalaje	Cada salchicha deberá ser empacada en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de 40 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 10 días de fabricado. Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C)
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		- Registro sanitario del producto vigente. - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). - HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) Puede presentar - ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos)
FECHA ACTUALIZACIÓN:		AGOSTO DE 2021
CONTROL DE CAMBIOS		
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO	
1	Versión final	



Grupo Social y Empresarial
de la Defensa

Regional Suroccidente Carrera 92 A # 2C - 35, Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537

www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 01	Página 1 de 3
		Fecha:	26 03 2021

PRODUCTO / NOMBRE	SALCHICHA PERRO
--------------------------	------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000789 / SAP 200001766 / SAP 200002398
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional.																																							
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table><thead><tr><th rowspan="2">Parámetro*</th><th colspan="2">Seleccionada</th></tr><tr><th>% min</th><th>% max</th></tr></thead><tbody><tr><td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td><td>12</td><td></td></tr><tr><td>Grasa, en fracción de masa</td><td></td><td>28</td></tr><tr><td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td><td></td><td>88</td></tr><tr><td>Almidón, en fracción de masa</td><td></td><td>6</td></tr><tr><td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td><td></td><td>3</td></tr></tbody></table> Requisitos físicoquímicos para producto cárnico procesado Tipo Seleccionada NTC 1325	Parámetro*	Seleccionada		% min	% max	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	12		Grasa, en fracción de masa		28	Humedad más grasa, en fracción de masa		88	Almidón, en fracción de masa		6	Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																			
	Parámetro*	Seleccionada																																							
		% min	% max																																						
	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	12																																							
Grasa, en fracción de masa		28																																							
Humedad más grasa, en fracción de masa		88																																							
Almidón, en fracción de masa		6																																							
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																																							
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: Tabla 5. Bordes y microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos <table><thead><tr><th>Requisito</th><th>0</th><th>10</th><th>100</th><th>1000</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento de aerobios aerobios (UFC/g)</td><td>1</td><td>100</td><td>1000</td><td>10000</td></tr><tr><td>Recuento de coliformes (UFC/g)</td><td>1</td><td>100</td><td>1000</td><td>10000</td></tr><tr><td>Recuento de enterococos en tripas naturales (UFC/g)</td><td>1</td><td>100</td><td>1000</td><td>10000</td></tr><tr><td>Recuento de enterococos en tripas artificiales (UFC/g)</td><td>1</td><td>100</td><td>1000</td><td>10000</td></tr><tr><td>Recuento de Listeria monocitogenes (UFC/g)</td><td>1</td><td>100</td><td>1000</td><td>10000</td></tr><tr><td>Recuento de Salmonella (UFC/g)</td><td>1</td><td>100</td><td>1000</td><td>10000</td></tr><tr><td>Recuento de E. coli (UFC/g)</td><td>1</td><td>100</td><td>1000</td><td>10000</td></tr></tbody></table> Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados- NTC 1325	Requisito	0	10	100	1000	Recuento de aerobios aerobios (UFC/g)	1	100	1000	10000	Recuento de coliformes (UFC/g)	1	100	1000	10000	Recuento de enterococos en tripas naturales (UFC/g)	1	100	1000	10000	Recuento de enterococos en tripas artificiales (UFC/g)	1	100	1000	10000	Recuento de Listeria monocitogenes (UFC/g)	1	100	1000	10000	Recuento de Salmonella (UFC/g)	1	100	1000	10000	Recuento de E. coli (UFC/g)	1	100	1000	10000
Requisito	0	10	100	1000																																					
Recuento de aerobios aerobios (UFC/g)	1	100	1000	10000																																					
Recuento de coliformes (UFC/g)	1	100	1000	10000																																					
Recuento de enterococos en tripas naturales (UFC/g)	1	100	1000	10000																																					
Recuento de enterococos en tripas artificiales (UFC/g)	1	100	1000	10000																																					
Recuento de Listeria monocitogenes (UFC/g)	1	100	1000	10000																																					
Recuento de Salmonella (UFC/g)	1	100	1000	10000																																					
Recuento de E. coli (UFC/g)	1	100	1000	10000																																					
Requisitos Nutricionales	<table><thead><tr><th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th><th colspan="2">PARAMETROS</th></tr><tr><th>PROMEDIO</th><th>DESVIACION</th></tr></thead><tbody><tr><td>Proteína (%)</td><td>12.3</td><td>± 0.2</td></tr><tr><td>Humedad (%)</td><td>63.9</td><td>± 0.4</td></tr><tr><td>Grasa (%)</td><td>13</td><td>± 0.1</td></tr><tr><td>Carbohidratos (%)</td><td>2.5</td><td>--</td></tr><tr><td>Calorías (kcal)</td><td>176</td><td>--</td></tr></tbody></table> Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Perro, seleccionada	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	12.3	± 0.2	Humedad (%)	63.9	± 0.4	Grasa (%)	13	± 0.1	Carbohidratos (%)	2.5	--	Calorías (kcal)	176	--																				
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																																								
	PROMEDIO	DESVIACION																																							
Proteína (%)	12.3	± 0.2																																							
Humedad (%)	63.9	± 0.4																																							
Grasa (%)	13	± 0.1																																							
Carbohidratos (%)	2.5	--																																							
Calorías (kcal)	176	--																																							
Otras características	Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus																																								



Continúa Ficha Técnica de Producto ...		SALCHICHA PERRO
	del producto	actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009 con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 1325 (última Actualización), Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000789 Salchicha Perro por 100 g. SAP 200001766 Salchicha Perro por 100 g. SAP 200002398 Salchicha perro unidad * 15 – 39 gr Paquete con peso mínimo 500 g. de acuerdo a lo requiendo por la Regional
	Empaque y/o Embalaje	Cada salchicha deberá ser empacada en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de 40 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 10 días de fabricado. Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C)
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		- Registro sanitario del producto vigente - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) - HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) Puede presentar - ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos)
FECHA ACTUALIZACIÓN:		SEPTIEMBRE DE 2021
CONTROL DE CAMBIOS		
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO	
1	Versión Inicial	



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

“Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia”

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00		Página 1 de 3
		Fecha:	12	07
				

PRODUCTO / NOMBRE	SALCHICHÓN CERVECERO SELECCIONADO
-------------------	-----------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001544 / 200000670 / 200000941
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con musculo sea éste entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido. Se excluyen los sistemas cárnicos homogeneizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada. Sometido a tratamiento térmico, ahumado.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Producto cárnico procesado, embutido, cocido, que en su superficie de corte muestra trozos de carne y grasa visibles, con la adición de sustancias de uso permitido y cuyo diámetro es mayor o igual a 40 mm. Así mismo se le ha realizado un proceso molido, mezclado, emulsificado, embutido en barras, sometidos a cocción hasta lograr compactar el producto elaborado.																																		
	Requisitos Físicoquímicos	<table><thead><tr><th rowspan="2">Parámetro*</th><th colspan="2">Seleccionada</th></tr><tr><th>% mín</th><th>% máx</th></tr></thead><tbody><tr><td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td><td>20</td><td></td></tr><tr><td>Grasa, en fracción de masa</td><td></td><td>48</td></tr><tr><td>Humedad, en fracción de masa</td><td></td><td>43</td></tr><tr><td>Almidón, en fracción de masa</td><td></td><td>10</td></tr><tr><td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td><td></td><td>2</td></tr></tbody></table> Requisitos de composición y formulación para salchichón- Tabla 10 - NTC 1325 (Última actualización).	Parámetro*	Seleccionada		% mín	% máx	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	20		Grasa, en fracción de masa		48	Humedad, en fracción de masa		43	Almidón, en fracción de masa		10	Proteína no cárnica, en fracción de masa		2														
	Parámetro*	Seleccionada																																		
		% mín	% máx																																	
	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	20																																		
Grasa, en fracción de masa		48																																		
Humedad, en fracción de masa		43																																		
Almidón, en fracción de masa		10																																		
Proteína no cárnica, en fracción de masa		2																																		
Requisitos Microbiológicos	<table><thead><tr><th>Requisito</th><th>Unidad</th><th>Valor</th><th>Unidad</th><th>Valor</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento de aerobios mesófilos (UFC/g)</td><td>g</td><td>100</td><td>100</td><td>100</td></tr><tr><td>Recuento de microorganismos aerobios facultativos (UFC/g)</td><td>g</td><td>100</td><td>100</td><td>100</td></tr><tr><td>Recuento de enterococos aerobios facultativos (UFC/g)</td><td>g</td><td>10</td><td>10</td><td>10</td></tr><tr><td>Recuento de salmonelas (UFC/g)</td><td>g</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Recuento de listerias (UFC/g)</td><td>g</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Recuento de E. coli (UFC/g)</td><td>g</td><td>10</td><td>10</td><td>10</td></tr></tbody></table> en donde: a = número de unidades que se han o esperan m = valor máximo permitido para listeria nivel aceptable de calidad n = número máximo permitido para salmonella nivel aceptable de calidad p = número de unidades permitidas por repartición entre m y n Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (Última actualización).	Requisito	Unidad	Valor	Unidad	Valor	Recuento de aerobios mesófilos (UFC/g)	g	100	100	100	Recuento de microorganismos aerobios facultativos (UFC/g)	g	100	100	100	Recuento de enterococos aerobios facultativos (UFC/g)	g	10	10	10	Recuento de salmonelas (UFC/g)	g	0	0	0	Recuento de listerias (UFC/g)	g	0	0	0	Recuento de E. coli (UFC/g)	g	10	10	10
Requisito	Unidad	Valor	Unidad	Valor																																
Recuento de aerobios mesófilos (UFC/g)	g	100	100	100																																
Recuento de microorganismos aerobios facultativos (UFC/g)	g	100	100	100																																
Recuento de enterococos aerobios facultativos (UFC/g)	g	10	10	10																																
Recuento de salmonelas (UFC/g)	g	0	0	0																																
Recuento de listerias (UFC/g)	g	0	0	0																																
Recuento de E. coli (UFC/g)	g	10	10	10																																
Requisitos Nutricionales	<table><thead><tr><th>Parámetro</th><th>Valor</th><th>Unidad</th></tr></thead><tbody><tr><td>Proteína (%)</td><td>14,2</td><td>± 0,7</td></tr><tr><td>Humedad (%)</td><td>55,8</td><td>± 3,8</td></tr><tr><td>Grasas (%)</td><td>15,2</td><td>± 2,8</td></tr><tr><td>Carbohidratos (%)</td><td>11,7</td><td>---</td></tr><tr><td>Calorías (total)</td><td>241</td><td>---</td></tr></tbody></table>	Parámetro	Valor	Unidad	Proteína (%)	14,2	± 0,7	Humedad (%)	55,8	± 3,8	Grasas (%)	15,2	± 2,8	Carbohidratos (%)	11,7	---	Calorías (total)	241	---																	
Parámetro	Valor	Unidad																																		
Proteína (%)	14,2	± 0,7																																		
Humedad (%)	55,8	± 3,8																																		
Grasas (%)	15,2	± 2,8																																		
Carbohidratos (%)	11,7	---																																		
Calorías (total)	241	---																																		



Regional Suroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
 Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co
 "Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00		Página 2 de 3
		Fecha:	12	07
				

		Datos de la tabla Nutricional ICBF 2005 – Salchichón Cervencero
	Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: <u>Piombo 0,5 mg/Kg máximo</u>
	Contenido	SAP 200001544, El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000670, El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr SAP 200000941, El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr
	Requisitos Normativos	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización y demás normas vigentes que le aplique.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001544 / SAP 200000670 Los productos deben venir embalado por 20 unidades en canasta plástica. SAP 200000941 El producto debe venir embalado por 40 unidades en canasta plástica.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe ser empacado en fundas artificiales no comestibles, autorizadas, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005, El rotulado debe venir en la funda artificial no comestibles, impreso, sin etiqueta. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador:	El proveedor debe estar certificado con: - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) - Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos)- - Registro sanitario del producto. (Vigente) También puede presentar:
--	--



Grupo Social y Empresarial de la Defensa

RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

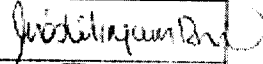
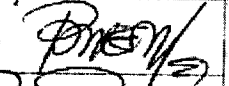
"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 3 de 3
		Fecha:	12 07 2018

Certificado ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados) y/o HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO: MARZO DE 2020

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS													
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS												
1	Versión Inicial.												
2	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Se retira presentación 500 gr. ya que actualmente no se utiliza en la entidad. Los requisitos fisicoquímicos se cambian así: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Componentes</th><th>Unidad</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td><td>12 % mín.</td></tr> <tr> <td>Greca, en fracción de masa</td><td>20 % mín.</td></tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td><td>80 % mín.</td></tr> <tr> <td>Almidón en fracción de masa</td><td>6 % mín.</td></tr> <tr> <td>Proteína cármica, en fracción de masa</td><td>3 % mín.</td></tr> </tbody> </table> En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros. En presentación se cambia cantidad de 30 Und a 20 Und de salchichón por Normatividad en SST. Se adiciona información nutricional, basado en la Tabla Nutricional del ICBF del 2005, para salchichón cervicero. Se adiciona información en Otros requisitos: "El producto debe garantizar la seguridad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: Plomo 0,5 mg/Kg máximo En Rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Se adiciona requisito en certificaciones, registro sanitario del producto.	Componentes	Unidad	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	12 % mín.	Greca, en fracción de masa	20 % mín.	Humedad más grasa, en fracción de masa	80 % mín.	Almidón en fracción de masa	6 % mín.	Proteína cármica, en fracción de masa	3 % mín.
Componentes	Unidad												
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	12 % mín.												
Greca, en fracción de masa	20 % mín.												
Humedad más grasa, en fracción de masa	80 % mín.												
Almidón en fracción de masa	6 % mín.												
Proteína cármica, en fracción de masa	3 % mín.												
3	Se adiciona códigos SAP 200000941 y SAP 200000670 presentaciones 500 gramos y 1000 gramos, respectivamente. Se adiciona requisitos para estos dos códigos en contenido y en presentación del producto.												

	CARGO	NO. DE IDENTIFICACIÓN	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	19 Mar 20 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	19-Mar-2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	19-MAR-20	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	19/Mar/20	



Regional Suroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
 Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

SE DEBE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LAS FICHAS TECNICAS ANEXAS.

Especificaciones técnicas y/o norma técnica del bien que garanticen la correcta ejecución del contrato. Los requerimientos descritos a continuación son factor excluyente, el no ofrecimiento y/o Incumplimiento de cualquier característica descrita dará lugar al **RECHAZO** de la oferta.

CONFORME LO EXPUESTO, DE ACUERDO AL CONTRATO INTERADMINISTRATIVO DE ALIMENTACION SUSCRITO CON EL MINISTERIO DE DEFENSA - EJERCITO NACIONAL cada una de las composiciones de la tabla “PATRON PARA LA ELABORACION DEL MENU” CORRESPONDE A LOS ALIMENTOS QUE DEBEN INCLUIRSE EN LOS CICLOS OFERTADOS Y POR ENDE ENTREGAR DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL, SIN EMBARGO, SE PUEDEN ADICIONAR MAS ELEMENTOS SIEMPRE Y CUANDO CUMPLAN CON LA COMPOSICION DE CADA CONCEPTO.

Nota 1: Teniendo en cuenta la contingencia de orden público presentada en el país, se hace necesario tener flexibilidad en los menús debido a la afectación presentada en la demanda de producto tales como proteínas (huevo, res, pollo y cerdo) y farináceos (azúcar, harina y granos), hasta tanto no se normalice la situación actual; Que en todo caso se suministrara de acuerdo a la minuta patrón garantizando la tabla nutricional y de gramaje, lo anterior deberá ser concertado con cada unidad militar.

Nota 2: Los menús valorizados de las diferentes unidades se deben elaborar teniendo en cuenta como referencia la minuta patrón, y la tabla de porciones, sin embargo, de común acuerdo entre el ordenador del gasto, el personal de soldados y el proveedor, con el acompañamiento de un ingeniero de alimentos y/o microbiólogo y/o nutricionista se pueden reemplazar algunos alimentos por otros propios de cada región y que no quedaron incluidos en la minuta patrón.

Nota 3: Cada una de las composiciones de la tabla anterior corresponde a los alimentos que deben incluirse en los ciclos ofertados y por ende entregar durante la ejecución contractual, sin embargo se pueden adicionar más elementos siempre y cuando cumplan con la composición de cada concepto.

Nota 4: Los pesos de los productos determinados, se ajustarán a los estándares existentes del mercado y en consecuencia los pesos y las porciones serán un marco de referencia, así mismo los pesos de las materias primas son antes de la preparación (en crudo sin merma), para los cárnicos luego de la cocción se considera una tolerancia de un 30 a 50% de su peso bruto.

SE DEBE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LAS FICHA TECNICA ANEXAS AL PRESENTE DOCUMENTO.



Grupo Social y Empresarial
de la Defensa

RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252

Línea Gratuita Nacional 018000 126537

www.agencialogistica.gov.co

“Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia”

REQUISITOS PARA PRODUCTOR

- Se deben entregar copias de los registros sanitarios de los productos incluidos en el presente proceso de acuerdo al ARTÍCULO 41 del Decreto 3075 de 1997 modificada parcialmente por la Resolución 2674 de 2013 que exige la **OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO** para todo alimento que se expendia directamente al consumidor bajo marca de fábrica.
- Entregar copia de acta de inspección sanitaria, realizada por INVIMA a planta de producción con concepto FAVORABLE O FAVORABLE CON OBSERVACIONES SIEMPRE Y CUANDO NO SE ENCUENTRE COMPROMETIDA LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO vigente emitido por la entidad de control correspondiente.
- Entregar copia de concepto favorable vigente de INVIMA a mínimo 3 vehículos de transporte que serán encargados de la distribución que cuenten con thermoking para garantizar refrigeración y conservación de los productos de 0 a 4 grados centígrados y donde se autoricen alimentos de igual nivel de riesgo de acuerdo a la resolución 719 de niveles de riesgo.
- Presentar documentación que acredite vehículo (s) con sistema de refrigeración a título de propiedad, en el caso que este sea alquilado presentar contrato de alquiler vigente y/o leasing según el caso, que corresponda con el concepto favorable aportado. Debe tener la leyenda visible "Transporte de alimentos" tal y como se exige en la resolución 2674 de 2013 y debe dar cumplimiento con el decreto 2270 de 2012.
- En caso de ser requerido para garantizar la **cadena de frio el oferente deberá entregar en calidad de préstamo un equipo de congelación** que permita prevenir la contaminación cruzada y evitar riesgos de deterioro por pérdida de frio en almacenamiento. Para soportar este requisito anexar certificación firmada por el representante legal.
- El oferente debe entregar copias de Exámenes laboratorio (KOH uñas, frotis de garganta y coprológico), certificación de curso de manipulación de alimentos y certificados de aptitud medica del personal que labora en la empresa y hace parte del proceso de distribución (mínimo 3 personas). Para soportar vinculación con la empresa debe aportar la última planilla de pago de seguridad social y la agencia logística podrá verificar esta información.
- Presentar resultados de análisis microbiológicos expedidos por un laboratorio acreditado certificado con cumplimiento del decreto 2323 de 2006 y resolución 1619 de 2015, mínimo cuatro productos requeridos en el presente proceso emitidos en los últimos 3 meses que permitan determinar que son aptos para consumo.
- Presentar copia de certificado de fumigación y desratización emitido por entidad autorizada y certificada por la secretaria de salud municipal o departamental de planta de proceso (PRODUCTOR) vigente donde se mencionen los productos aplicados y dosificaciones.



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

- El oferente debe cumplir con normas de BPM y demás requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013.
- Aportar copia de la certificación expedida por la ARL a la que se encuentre afiliada en la vigencia 2021 de la existencia e implementación de un sistema de gestión de seguridad en el trabajo en cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 y según las fases de implementación exigidas en la Resolución 0312 de 2019, ésta deberá certificar que dicho sistema se encuentra en fase de seguimiento y plan de mejora por lo que deberá tener una valoración MODERADAMENTE ACEPTABLE O ACEPTABLE. Para el caso de oferentes plurales (unión temporal, consorcio, o promesa de sociedad futura) cada integrante deberá acreditar individualmente la certificación.
- La Agencia Logística regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas periódicas a los centros de producción y almacenamiento, para hacer un mejor seguimiento al proveedor y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes cumpliendo con los objetivos de calidad establecidos, esto, lo podrá realizar en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.

REQUISITOS PARA PEQUEÑOS PRODUCTORES: LEY 2046 DE 2020 – DECRETO 248 DE 2021

- ✓ **Registro general de pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria individuales y/o organizaciones:** El oferente deberá crear un registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura campesina, familiar y Comunitaria individuales y/o de organizaciones ante las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces.
- ✓ **Puntajes adicionales facultativos:** La Entidad cada vez que requiera productos de origen agropecuario para atender la demanda de los programas institucionales de servicios de alimentación, asignará los siguientes puntajes adicionales, en las modalidades de selección previstas en el artículo 20 de la Ley 1150 de 2007.

No.	FACTOR DE PUNTUACIÓN ADICIONAL FACULTATIVO	PUNTAJE
1	El oferente cuyos proveedores de productos agropecuarios, esto es la mitad más uno, desarrollen su actividad económica en los municipios identificados con aptitud productiva o mayor índice de desempeño productivo para el respectivo bien agropecuario que se contrata, según los mapas elaborados por la Unidad de Planificación Rural Agropecuaria- UPRA. Criterio que se acreditará a través de consulta de los municipios de aptitud o desempeño productivo por parte de la Entidad contratante en el Sistema de Planificación Rural y Agropecuaria (SIPRA), en la página de la UPRA.	6%



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

“Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia”

REQUISITOS PARA COMERCIALIZADOR

- Se deben entregar copias de los registros sanitarios de los productos incluidos en el presente proceso de acuerdo al ARTÍCULO 41 del Decreto 3075 de 1997 modificada por la Resolución 2674 de 2013 que exige la **OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO** para todo alimento que se expendan directamente al consumidor bajo marca de fábrica.
- Entregar en la oferta copia de acta de visita de INVIMA o entidad de control correspondiente de comercializador y copia de acta de visita de planta de producción con concepto favorable o favorable con requerimientos de acuerdo a la resolución 719 de 2015 con enfoque al riesgo, los cuales deben corresponder con la clasificación de alimentos incluidos en el listado de ítems a contratar. (Aportar ambos).
- Entregar copia de concepto favorable vigente de INVIMA a mínimo 3 vehículos de transporte que serán encargados de la distribución que cuenten con termoking para garantizar refrigeración y conservación de los productos de 0 a 4 grados centígrados y donde se autoricen alimentos de igual nivel de riesgo de acuerdo a la resolución 719 de niveles de riesgo.
- Presentar documentación que acredite vehículo (s) con sistema de refrigeración a título de propiedad, en el caso que este sea alquilado presentar contrato de alquiler vigente y/o leasing según el caso, que corresponda con el concepto favorable aportado. Debe tener la leyenda visible "Transporte de alimentos" tal y como se exige en la resolución 2674 de 2013 y debe dar cumplimiento con el decreto 2270 de 2012.
- En caso de ser requerido para garantizar la **cadena de frío** el oferente deberá entregar en calidad de **préstamo un equipo de congelación** que permita prevenir la contaminación cruzada y evitar riesgos de deterioro por pérdida de frío en almacenamiento. Para soportar este requisito anexar certificación firmada por el representante legal.
- Presentar resultados de análisis microbiológicos expedidos por un laboratorio acreditado certificado con cumplimiento del decreto 2323 de 2006 y resolución 1619 de 2015, mínimo cuatro productos requeridos en el presente proceso emitidos en los últimos 3 meses que permitan determinar que son aptos para consumo.
- El oferente debe entregar copias de Exámenes laboratorio (KOH uñas, frotis de garganta y coprológico), certificación de curso de manipulación de alimentos y certificados de aptitud medica del personal que labora en la empresa y hace parte del proceso de FABRICACION (mínimo 4 personas) y copias de Exámenes laboratorio (KOH uñas, frotis de garganta y coprológico), certificación de curso de manipulación de alimentos y certificados de aptitud medica del personal encargado de la distribución y entrega. Para soportar vinculación con la empresa debe aportar la última planilla de pago de seguridad social y la agencia logística podrá verificar esta información.
- Presentar copia de certificado de fumigación y desratización emitido por entidad autorizada y



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

certificada por la secretaria de salud municipal o departamental de planta de proceso (PRODUCTOR) y de establecimiento comercial (COMERCIALIZADOR) vigente donde se mencionen los productos aplicados y dosificaciones.

- El oferente debe cumplir con normas de BPM y demás requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013.
- Aportar copia de la certificación expedida por la ARL DE COMERCIALIZADOR a la que se encuentren afiliados en la vigencia 2021 para acreditar la existencia e implementación de un sistema de gestión de seguridad en el trabajo en cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 y según las fases de implementación exigidas en la Resolución 0312 de 2019, ésta deberá certificar que dicho sistema se encuentra en fase de seguimiento y plan de mejora por lo que deberá tener una valoración MODERADAMENTE ACEPTABLE O ACEPTABLE. Para el caso de oferentes plurales (unión temporal, consorcio, o promesa de sociedad futura) cada integrante deberá acreditar individualmente la certificación.
- Si el oferente es comercializador debe anexar una certificación del productor donde demuestre el vínculo comercial y que mencione lo siguiente: distribución autorizada de productos incluidos en las especificaciones objeto del contrato, tiempo de relación comercial y vigencia.
- Presentar copia de certificado de fumigación emitido por entidad autorizada y certificada por la secretaria de salud municipal o departamental de planta de proceso (PRODUCTOR) y de almacenamiento (COMERCIALIZADOR) vigentes. (Aportar ambos).
- La Agencia Logística regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas periódicas a los centros de producción y almacenamiento, para hacer un mejor seguimiento al proveedor y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes cumpliendo con los objetivos de calidad establecidos, esto, lo podrá realizar en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.

El Contratista debe garantizar:

- Los respectivos manuales de limpieza y desinfección, control de plagas y roedores y manejo de residuos sólidos, deberán estar a disposición de la oficina de catering de la Regional en caso de requerirse.
- El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Debe hacer cumplimiento estricto a la totalidad del Artículo 66, de la Res. Min. Protección Social No 4287 / 2007.
- El supervisor del contrato es el técnico de seguridad y defensa del grupo abastecimientos de la regional suroccidente y por extensión los administradores de comedores de tropa.
- Suministrar información actualizada de consumos y saldos de los productos objeto del contrato a la AGENCIA LOGÍSTICA, cuando la entidad lo requiera.



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Obligaciones Generales:

1. Suministrar el objeto del contrato a entera satisfacción y en las condiciones de calidad exigidas por EL CONTRATANTE.
2. Presentar las facturas una vez se preste el servicio y con la fecha de radicación de las mismas, cumpliendo con los requisitos que exige el artículo 615 del Estatuto Tributario, en original y tres fotocopias., y subirlas a la plataforma SECOP II
3. Garantizar la calidad del suministro.
4. Hacer el suministro en los lugares relacionados en el presente documento. Cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y en las condiciones acordadas.
5. Proveer a su costo, todos los bienes o servicios necesarios para el cumplimiento de los objetivos y funcionalidades requeridas en el presente contrato.
6. No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la AGENCIA LOGÍSTICA.
7. Cumplir con las exigencias del supervisor de acuerdo con las funciones que le corresponden.
8. Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
9. Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
10. iniciada la ejecución del contrato, en caso de incumplimiento, deberá obtener la ampliación, renovación o restablecer el valor de la garantía u otorgar una nueva garantía que ampare el cumplimiento de las obligaciones que surjan por razón de la celebración, ejecución y liquidación del contrato. La AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE podrá declarar la caducidad del mismo, de no obtener esta actuación por parte del CONTRATISTA.
11. Dar cumplimiento con el objeto de la presente Contratación Pública dentro del plazo y en las condiciones acordadas.
12. Proveer a su costo, toda la dotación necesaria para el cabal cumplimiento.
13. Prestar la máxima colaboración en todo momento para facilitar la debida supervisión del contrato.
14. Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.
15. En general, la obligación de cumplir cabalmente con las condiciones y modalidades previstas para la ejecución del Contrato, para lo cual el CONTRATISTA deberá actuar razonablemente en el marco de sus obligaciones contractuales, del mismo modo cumplir con las obligaciones inherentes a la Plataforma SECOP II como lo son aprobar el contrato, cargar la póliza, y demás funciones establecidas en la misma.
16. Cancelar sus obligaciones en seguridad social y aportes para fiscales como cotizante.
17. cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y las condiciones acordadas.
18. A cierre de cada mes, los proveedores o contratistas deberán enviar por el medio más expedito y con destino al Área de Tesorería de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Sur Occidente, certificación actualizada de la deuda que el contratante tenga con el proveedor o contratista (Circularización de deuda), so pena de la retención en el pago de la misma.

La expedición de copias simples de los soportes de pago y transferencias a solicitud del contratista, está supeditada al pago de los derechos por valor de \$ 200 cada una.

El pago respectivo se hará con SUJECCIÓN AL PAC: De conformidad con la Ley 80 de 1993, la ley Orgánica del Presupuesto y sus reglamentos, las sumas que LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar están sujetas a



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

las apropiaciones presupuestales y a la situación de fondos del Programa Anual de Caja (PAC)

Los precios unitarios que sean facturados deberán ser aproximados al entero, ya que de acuerdo a la circular número 027 ALDG-ALDFN-260 del 23 de noviembre de 2015 no se podrá tramitar facturación con centavos a partir de enero de 2016.

La **AGENCIA LOGÍSTICA**, no se responsabilizará por la demora en el pago al **CONTRATISTA**, cuando ello fuere provocado por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite o no se ajuste a los requisitos establecidos en el artículo 617 del Estatuto Tributario.

Nota: RETENCIONES Y/O CONTRIBUCIONES: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente, efectuará sobre cada factura las retenciones que por Ley esté autorizada a realizar, y las deducciones y/o descuentos a que haya lugar.

Nota 1: El contratista deberá dar cumplimiento a las instrucciones emitidas mediante **Circular Externa No.01 del 09 de marzo de 2021 expedida por el Ministerio de Hacienda** – Sistema Integrado de Información Financiera SIIF Nación, por el cual establece el trámite para la Recepción de Facturas Electrónicas de Venta, Notas Débito y Notas Crédito; El cual aplica de forma obligatoria a partir del 01 de abril de 2021 para todas las Entidades que hacen parte del Presupuesto General de la Nación (PGN), de conformidad con lo establecido en la Directiva Presidencial 09 de septiembre del 2020.

Por lo expuesto, aquellos Proveedores o Contratistas que tengan identificado en el RUT la responsabilidad 52 – Facturador electrónico (emisor), deberán entregar factura electrónica de venta por los bienes y/o servicios ofrecidos a las entidades del ámbito SIIF Nación, como también las notas débito y/o notas crédito, a través del buzón dispuesto para el efecto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, para lo cual la información tributaria de los terceros creados en el SIIF Nación se actualizará con base en los datos de la DIAN mediante un Servicio Web.

B) Contratista o proveedor (emisor) deberá realizar lo siguiente:

1. Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN.
2. Diligenciar en la sección de la factura **Datos del Emisor**, en el campo “correo” la dirección electrónica, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo.
3. Diligenciar en el asunto o en la sección de la factura **Notas**, lo siguiente: **##** luego el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del supervisor o cuentadante de caja menor, finalizando con **##**, debidamente separados por punto y coma, según ej adjunto.

##15-20-00-011; Contrato; Pedro Pérez@ agencialogistica.gov.co##

4. Registrar en la sección de la factura **Datos del Adquiriente** en el campo “Correo”, el buzón electrónico **siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co** dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, con



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

“Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia”

el fin que, una vez generada la factura electrónica a través del medio seleccionado, éste la envíe automáticamente.

5. Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML).

6. Enviar al buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML), referenciando en el asunto de este correo el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del supervisor o cuentadante de caja menor, debidamente separados por punto y coma, según ej. adjunto:

#\$15-20-00-011; Contrato; PedroPerez@ agencialogistica.gov.co#\$

Nota importante: De no darse el envío automático por parte del proveedor o contratista desde el operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, descrito en el numeral 4, estos podrán remitir la factura al buzón indicado para tal fin.

7. La factura se puede direccionar a la entidad del PGN o al supervisor del contrato, según el esquema que la entidad establezca para la recepción de la factura electrónica, siempre y cuando se diligencien los datos requeridos en el numeral 3 o en el numeral 6 o en los dos, y, de no registrarse dicha información en alguna de estas dos opciones, la factura será devuelta al correo registrado en el numeral 2, es decir, al correo electrónico registrado en los datos del emisor en el documento electrónico

8. Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.

9. Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.

10. iniciada la ejecución del contrato, en caso de incumplimiento, deberá obtener la ampliación, renovación o restablecer el valor de la garantía u otorgar una nueva garantía que ampare el cumplimiento de las obligaciones que surjan por razón de la celebración, ejecución y liquidación del contrato. La AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE podrá declarar la caducidad del mismo, de no obtener esta actuación por parte del CONTRATISTA.

11. Dar cumplimiento con el objeto de la presente Contratación Pública dentro del plazo y en las condiciones acordadas.

12. Proveer a su costo, toda la dotación necesaria para el cabal cumplimiento.

13. Prestar la máxima colaboración en todo momento para facilitar la debida supervisión del contrato.

14. Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.

15. En general, la obligación de cumplir cabalmente con las condiciones y modalidades previstas para la ejecución del Contrato, para lo cual el CONTRATISTA deberá actuar razonablemente en el marco de sus obligaciones contractuales, del mismo modo cumplir con las obligaciones inherentes a la Plataforma SECOP II como lo son aprobar el contrato, cargar la póliza, y demás funciones establecidas en la misma.



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252

Línea Gratuita Nacional 018000 126537

www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

16. Cancelar sus obligaciones en seguridad social y aportes para fiscales como cotizante.
17. cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y las condiciones acordadas.
18. Se compromete a cumplir con todos los requisitos, normas y especificaciones técnicas mencionadas en el presente documento.
19. Cumplir con las obligaciones inherentes a la plataforma SECOP II relativas a la aprobación del contrato, cargue de la póliza que ampara el contrato, cargue de facturación y las demás obligaciones a las que se encuentra sometido en virtud de lo establecido en Colombia Compra Eficiente – Plataforma SECOP II.

20. El proveedor debe aportar mensualmente certificación bancaria actualizada (Fecha de expedición no superior a 90 días calendario) .

NOTA: EN el evento que se requieran productos, bienes, obras y/o servicios que no estén incluidos en el cuadro de relación de productos, el supervisor podrá requerir al contratista para la prestación de los mismos, siempre que el contratista este en la capacidad de suministrarlos, para lo cual, el contratista deberá presentar cotización y el supervisor verificara que el valor se encuentre dentro de los precios de mercado de la región, mediante mínimo dos cotizaciones adicionales de firmas que suministren y/o presten el servicio objeto del contrato, una vez verificado que los precios cotizados se encuentran dentro de los precios de mercado la entidad procederá a solicitar la prestación del servicio y/o suministro de los bienes obras y/o servicios requeridos previo modificación del contrato.

NOTA: Las entregas se harán de LUNES A VIERNES DE 8:00 A 12:00 Y DE 14:00 a las 16:00 horas de acuerdo a lo autorizado en cada unidad militar. El personal y vehículos dispuestos para la entrega de los suministros deberán cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para la entrega a cada Unidad Militar relacionada en el cuadro anterior. Una vez se haga la solicitud de pedido el tiempo de entrega no podrá ser superior a 24 horas.

NOTAS GENERALES A LOS LUGARES DE EJECUCIÓN.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares de común acuerdo con el adjudicatario(s) del presente proceso de selección, en caso de ser necesaria, podrá incluir más lugares de entrega, siempre y cuando estas modificaciones estén al alcance del cumplimiento del proveedor.

NOTAS GENERALES

Nota 1: La Agencia Logística Regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas en cualquier momento y sin previo aviso, para la verificación del cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y durante la ejecución del contrato.

Nota 2: La Agencia Logística regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas periódicas a los centros de producción y almacenamiento, para hacer un mejor seguimiento al proveedor y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes cumpliendo con los objetivos de calidad establecidos, esto, lo podrá realizar en cualquier



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.

Nota 3: En el evento que se requieran bienes, obras y/o servicios que no estén incluidos en el cuadro de relación de productos y precios, el supervisor podrá requerir al contratista el suministro de los mismos, siempre que el contratista este en la capacidad de suministrarlos, para lo cual, el contratista deberá presentar cotización y el supervisor verificara que el valor se encuentre dentro de los precios de mercado de la región, mediante mínimo dos cotizaciones adicionales de firmas que suministren y/o presten el servicio objeto del contrato, una vez verificado que los precios cotizados se encuentran dentro de los precios de mercado la entidad procederá a solicitar la prestación del servicio y/o suministro de los bienes obras y/o servicios requeridos previo modificación del contrato

Nota 4: Una vez se haga la adjudicación, el proveedor adjudicatario tiene la obligación de mantener los precios con el fin que no conlleven a desequilibrio económico mientras no se trate de hechos o situaciones imprevisibles o imprevistas, por el contrario lo que en vista al momento de proponer o contratar, conduzca a inflar o rebajar sustancialmente el valor de los bienes o servicios contratados en perjuicio de la entidad no será objeto de reajuste.

Nota 5. Para aquellos contratos que se acepte reajuste de precios por hechos o situaciones imprevisibles o imprevistas del mercado, se establece la condición de volver a su estado inicial en el momento de que el mercado vuelva a presentar variaciones de precios.

Nota 6: Se incluyen los productos de acuerdo a lo estipulado en el Menú establecido por la Unidad Militar, pudiéndose ampliar las solicitudes de otros productos que tengan que ver con la naturaleza del contrato, previa presentación y aceptación de la cotización de los ítems a incluir.

Nota 7: Las cantidades serán determinadas de acuerdo a la necesidad que presente la Profesional Catering de la Regional en los pedidos, se debe tener en cuenta que los valores unitarios no pueden variar en el momento de la facturación y se deben facturar los elementos relacionados anteriormente. La entrega de los productos se debe Coordinar con el administrador del Comedor, previa autorización del Supervisor del Contrato, el técnico de servicios.

SUPERVISIÓN: La supervisión para el contrato que resulte del proceso de selección, estará a cargo del técnico de servicios de la Regional Suroccidente y por extensión los administradores de comedores de tropa, quien como supervisor debe ajustarse al cumplimiento de las siguientes disposiciones, así:

Ley 80/93, Ley 1150/07 y sus Decretos Reglamentarios, manual de contratación de la entidad, las cuales establecen la necesidad de designar las funciones de los supervisores de los contratos que suscriba la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.

Así mismo, sujetarse al cumplimiento de las obligaciones establecidas en el futuro contrato.

NOTA: En el evento que se presente algún cambio en los supervisores designados para el contrato derivado del presente proceso de selección, la respetiva comunicación se hará mediante oficio.



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252

Línea Gratuita Nacional 018000 126537

www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

PLAZO DE EJECUCIÓN: El oferente seleccionado deberá entregar los productos previo requerimiento de la Entidad, desde la fecha de perfeccionamiento del contrato hasta el treinta y uno (31) de diciembre de 2022 o hasta agotar su valor.

LUGAR DE SUMINISTRO DE LOS BIENES: De conformidad con lo establecido por la Regional Suroccidente, el lugar de suministro será en los siguientes lugares:

BRIGADA 3	DIRECCIÓN	CIUDAD / DEPARTAMENTO
Comedor de Tropa Batallón de Servicios N° 3 Policarpa Salavarrieta	Batallón de Servicios N° 3 Policarpa Salavarrieta	Cali / Valle del Cauca
Comedor de Tropa del Batallón de Ingenieros N° 3 Agustín Codazzi	Batallón de Ingenieros N° 3 Agustín Codazzi	Palmira / Valle
Comedor de Tropa del Batallón de Artillería N° 3 Batalla de Palace	Batallón de Artillería N° 3 Batalla de Palace	Buga / Valle
Comedor de Tropa del Batallón de Infantería N° 23 Vencedores	Batallón de Infantería N° 23 Vencedores	Cartago / valle
Comedor de Tropa del BITER BR-3	Batallón BITER N° 3	Zarzal / Valle
Comedor de Tropa del Batallón Alta Montaña N° 3 DR. Rodrigo Lloreda Caicedo	Batallón Alta Montaña N° 3 DR. Rodrigo Lloreda Caicedo	Felidia / Valle
BRIGADA 8	DIRECCIÓN	CIUDAD / DEPARTAMENTO
Comedor de Tropa del Batallón de Servicios N° 8 Cacique Calarcá	Batallón de Servicios N° 8 Cacique Calarcá	Armenia / Quindio
Comedor de Tropa del Batallón de Ingenieros N° 8 Francisco Javier Cisneros	Batallón de Ingenieros N° 8 Francisco Javier Cisneros	Pueblo Tapao / Quindio
Comedor de Tropa del Batallón San Mateo	Batallón San Mateo	Pereira / Risaralda
Comedor de Tropa del Batallón Ayacucho	Batallón Ayacucho	Manizales / Caldas
Comedor de Tropa del Batallón de Alta Montaña N° 5 Bamur	Batallón de Alta Montaña N° 5 Bamur	Génova / Quindio
BRIGADA 23	DIRECCIÓN	CIUDAD / DEPARTAMENTO
Batallón de Apoyo y Servicios para el Combate N° 23 "General Ramón Espina	BASER 23	Pasto / Nariño
Batallón de Re instrucción y entrenamiento No 23	BITER 23 CHAPALITO	Pasto / Nariño
Grupo Mecanizado Cabal	GMCAB	Ipiales / Nariño
BRIGADA 29	DIRECCIÓN	CIUDAD
Comedor Aglo A.S.P.C N° 29	Batallón A.S.P.C N° 29	Popayán / Cauca

NOTA 1: Las entregas se harán de LUNES A VIERNES DE 8:00 A 12:00 Y DE 14:00 a las 16:00 horas de acuerdo a lo autorizado en cada unidad militar. El personal y vehículos dispuestos para la entrega de los suministros deberán cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para la entrega a cada Unidad Militar relacionada en el cuadro anterior.



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

NOTAS GENERALES A LOS LUGARES DE EJECUCIÓN.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares de común acuerdo con el adjudicatario(s) del presente proceso de selección, en caso de ser necesaria, podrá incluir más lugares de entrega, unidades de negocio o unidades militares siempre y cuando estas modificaciones estén al alcance del cumplimiento del proveedor.

NOTAS GENERALES

Nota 1: La Agencia Logística regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas periódicas a los centros de producción y almacenamiento, para hacer un mejor seguimiento al proveedor y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes cumpliendo con los objetivos de calidad establecidos, esto, lo podrá realizar en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.

Nota 2: En el evento que se requieran bienes, obras y/o servicios que no estén incluidos en el cuadro de relación de productos y precios, el supervisor podrá requerir al contratista el suministro de los mismos, siempre que el contratista este en la capacidad de suministrarlos, para lo cual, el contratista deberá presentar cotización y el supervisor verificara que el valor se encuentre dentro de los precios de mercado de la región, mediante mínimo dos cotizaciones adicionales de firmas que suministren y/o presten el servicio objeto del contrato, una vez verificado que los precios cotizados se encuentran dentro de los precios de mercado la entidad procederá a solicitar la prestación del servicio y/o suministro de los bienes obras y/o servicios requeridos previo modificación del contrato.

NORMATIVIDAD APLICABLE (especifica para el servicio y/o bien)

Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015.

Resolución 2674 de 2013

Resolución 3651 de 2014

Decreto 3075 de 1997

Res. Min protección social 5109 de 2005.

Decreto 1500 de 2007

Decreto 2162 de 1983

Resolución 2606 de 2009

Resolución 3709 de 2015

Resolución 2690 de 2015

NTC 1325

REPRESENTANTE LEGAL Y/O APODERADO

FIRMA Y POSTFIRMA REPRESENTANTE LEGAL DEL OFERENTE



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252

Línea Gratuita Nacional 018000 126537

www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

FORMULARIO No. 6 PACTO DE CONFIDENCIALIDAD

El suscrito a saber: _____, domiciliado en _____ identificado con documento de identidad No. _____ expedida en _____, quien obra en calidad de _____ de la sociedad, _____, Cámara de Comercio No _____ de _____ firma el siguiente compromiso:

1. El interesado asume el compromiso de reserva, confidencialidad y no revelar la información consultada sobre las especificaciones técnicas del (Ej. Proceso de Contratación, Licitación pública, Selección abreviada, concurso de meritos) No. _____ cuyo objeto es _____ y no permitir su conocimiento o manejo a terceras personas, por corresponder a especificaciones técnicas que adelanta la Agencia Logística y se requiere para la Defensa y Seguridad de la Nación.

2. El compromiso que a través del presente documento asume el interesado incluye además la obligación que asiste a los ejecutivos, empleados, consejeros, asesores, abogados, representantes o cualquier otra persona que actúe o intervenga en el proceso de información en nombre o en beneficio del interesado, compromiso que tiene el alcance que le es propio a la naturaleza y propósitos propios de la confidencialidad de la información.

El incumplimiento de las obligaciones de confidencialidad, hará responsable al interesado por los perjuicios o sanciones que la revelación o utilización con propósitos diferentes a la presentación de la oferta.

3. El interesado manifiesta y acepta expresamente que no tiene autorización para divulgar o utilizar el material de información con propósitos diferentes a los establecidos en este documento.

Suscribirá el documento todos los integrantes de la parte proponente, si es plural (consorcio o unión temporal), a través de su representante legal. _____ (nombre, número documento de identificación y la firma del proponente o su representante).

En constancia de lo anterior, y como manifestación de la aceptación de los compromisos unilaterales incorporados en el presente documento, se firma el mismo en _____ a los _____ días del mes de _____ de _____.

El Representante legal o su delegado

Firma

Nombre:

Firma que representa:

Dirección:

Teléfono:

Fax:



Grupo Empresarial y Empresarial de la Defensa

Regional Suroccidente Carrera 92 A # 2C - 35, Cali, Valle del Cauca Teléfono. 3335252

Línea Gratuita Nacional 018000 126537

www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"

FORMULARIO No. 7 (NO APLICA PARA EL PRESENTE)
MANIFESTACIÓN DE INTERÉS EN LIMITAR EL PROCESO A MIPYMES
PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA POR SUBASTA INVERSA No.
_____ 2022.

Santiago de Cali.

Señores
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
Ciudad

Referencia: Interés en limitar el proceso a Mipymes en el proceso de selección abreviada por Subasta Inversa No. _____ de 2022.

El suscrito _____, obrando en nombre y representación de _____, de conformidad con lo establecido en el presente proceso de contratación, adelantado por **LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES**, por medio de la presente, manifiesto mi interés en que el presente proceso contractual sea limitado a mipymes, por lo cual apporto la siguiente documentación:

1. Certificación del contador o revisor fiscal, según sea el caso, en la cual se señale la condición de MIPYME, y su tamaño empresarial (micro o pequeña o mediana empresa).
2. Certificado de Cámara de Comercio si se trata de persona Jurídica o Registro Mercantil para el caso de las personas naturales con establecimiento de comercio. Si tiene esta obligación de acuerdo con el artículo 19 del Código de Comercio o Fotocopia de la cédula de ciudadanía, si es persona natural sin establecimiento de comercio o por la autoridad que sea competente para acreditar su antigüedad, con el fin de acreditar mínimo un año de existencia.

DIRECCION DE NOTIFICACION: _____
TELEFONO: _____
FAX: _____
E-MAIL _____

Atentamente,

REPRESENTANTE LEGAL Y/O APODERADO



Regional Suroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"



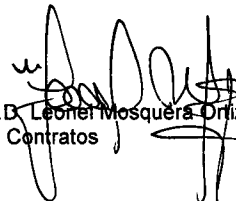
CR (RA) CARLOS EDUARDO MORA GOMEZ.
Director Regional Suroccidente.



P.D. LEONEL MOSQUERA ORTIZ.
Coordinador (E) de Contratos



Elaboro: T.D. Shauny Steicy Daza Martinez
Técnico de Contratos



Reviso: P.D. Leonel Mosquera Ortiz.
Abogado de Contratos



RegionalSuroccidente Carrera 92 A # 2C - 35 , Cali, Valle del Cauca Teefono. 3335252
Línea Gratuita Nacional 018000 126537
www.agencialogistica.gov.co

"Trabajamos con orgullo para los Héroes de Colombia"